巻頭特集／話題のSHOP紹介

花餅sung（サン）

ようこそ韓国伝統菓子&アンフラワーケーキの世界へ

岩倉市にある韓国餅と
アンフラワーケーキのお店「花餅sung」（以下花餅サン）。
華やかで優しい味わいの韓国のお菓子の魅力を紹介する。

マダム・ピエール＝オジュbyモンシェールの「フルール」（予約販売のみ）

本場韓国の伝統菓子の魅力を伝えたい

日本の正月の食べ物といえば、お餅を思い浮かべる人も多いだろう。韓国でも、お餅（韓国語でトク）は正月や冠婚葬祭などの行事には欠かせない大切なもの。日本の餅はもち米を蒸して杵でついたものだが、韓国のトクはもち米を使う場合もあるが、多くは粉にしたうるち米を主原料にしている。作り方は、蒸したり、茹でたり、焼いたり、揚げたりなど様々だが、韓国餅の基本といわれるのが粉にしたうるち米を蒸して作るペクソルギと呼ばれるもの。

この韓国餅のケーキや、韓国餅の上に白餡でバラや菊などの花をデコレーションした花餅（アンフラワーケーキ）などを作っているのが、岩倉市にある「花餅サン」。本場韓国の伝統菓子が味わえるとあって、人気が高まっている。

オープンしたのは、2020年12月。長く生花店に勤務し、フラワーアレンジメントの講師としても活躍していた崔充恵（チェ・チュンヘ）さんが開いたお店だ。

韓国のお菓子作りに全く携わったことがなかった崔さんが、韓国のアンフラワーケーキに興味を持ったのは6年ほど前のこと。もともと大の花好きで、花に関わる仕事をしてきた。また、色彩にも興味をもち染色も学んでいた。

花餅sungオーナーの崔充恵さん

▲韓国ライスクレイ協会師範講師、ICDA chocolate flower講師、GFDA専任講師の資格を持ち、サンflowercake教室代表も務める

そんな崔さんがSNSで見つけたのが、韓国で6、7年ほど前から大ブレイクしているアンフラワーケーキだった。

「本物と見間違うかのような美しい花でデコレーションしたアンフラワーケーキを見つけたときは、その精巧さ、レベルの高さに目を奪われました。どうしても、その技術を身につけたいと思いました」と話す。

かねてから、それまで身につけてきた生花やフラワーアレンジメント、染色の知識と技術を生かした新しいモノづくりはないかと考えていた崔さん。そのすべてを生かせるものが、アンフラワーケーキだったという。

本格的に学ぶことを決意して韓国に渡り、その道の第一人者に師事。帰国後は、日本で腕を磨きながら、5年ほど前からはアンフラワーケーキのグループレッスンもスタートさせた。その後も、さらに高い技術を身につけようと再度韓国に行き、アンフラワーケーキのマスターコースも修了した。

その高い技術力と色彩やデコレーションのセンスは業界でも認められるほど

▲完成したホールのアンフラワーケーキにリボンを飾り、発送準備

▲ひと絞りが実に細かい作業。その集合体が花一輪になる

となり、あの堂島ロールで知られるモンシェールからアンフラワーの監修依頼がきた。ジェイアール名古屋タカシマヤに昨年秋にオープンした「マダム・ピエールオジュbyモンシェール」のケーキにデコレーションされているアンフラワーは崔さん監修によるものだ。

自分の店をオープンしたのは、韓国餅やアンフラワーケーキの魅力を、もっと多くの人に知ってもらいたかったから。「お店は生まれ育った岩倉で開きたいと思っていました。やっぱり、この地に愛着がありますし、この店が地域の目玉になれたら、そんな嬉しいことはないですから」と崔さん。

本物のさつま芋そっくりのスイーツも！

お店では、ベーシックな「韓国餅」をはじめ、生地に抹茶を加えた「抹茶餅」や黒ゴマを練り込んだ「黒ごま餅」、「甘納豆餅」などの他、季節の花をデコレーションした「花餅」を販売。「花餅」は常時5種類ほど用意している。韓国餅類は1個180円～220円で購入できる。

人気を集めているのが、本物のさつま芋そっくりのユニークなお菓子「ほぼ芋」だ。これも韓国で話題になっている「コグマパン」というお菓子で、マッシュしたサツマイモを、ムラサキイモの粉をつけたもっちりとした生地で包んで焼き上げたもの。ちなみに、「コグマ」は韓国語でサツマイモのこと。韓国の先生からレシピを教えてもらい、それに崔さんがアレンジを加え、スイートポテトのような優しい甘さの日本人好みの味に仕上げた。

「ほぼ芋」に加え、コンソメやフライドオニオンなどで味付けてマッシュしたジャガイモを生地で包み、きな粉とバジルをつけて焼いた「ほぼじゃが」も見逃せない。見た目はサツマイモやジャガイモそのものなのに、食べるともっちり餅系のおいしいスイーツ。一度食べるとまた食べたくなる味わいで、これら商品を求めるリピーターが多いというのもうなずける。小学生が自分のおやつとして嬉しそうに買いにきたり、おじいさんやおばあさんが孫にも食べさせたいと買いにきたり。今では地域の人々に愛される目玉商品になっている。ほぼ芋、ほぼじゃがは1個280円で販売。

その他に、誕生祝や入学祝などに、ホールのアンフラワーケーキの注文にも応じている。デコレーションする花やデザインは決まったものはなく、崔さんが祝う内容や送る人のイメージに合わせて創作。もちろん好みのデコレーションの要望にも対応してくれる。地方発送も可能。現在、3月末までの予約は既に埋まっているので、注文する場合は早めが確実だ。

▲ほぼじゃが

▲ほぼ芋

喜んでくれる人がいるから頑張れる

お店は、商品の仕込みから販売・発送までを、崔さんとスタッフ3名で切り盛り。お店の運営から定番の韓国餅作り、オーダーケーキの製作などに追われる崔さんだが、韓国餅やアンフラワーケーキ作りが楽しくてしかたないそうだ。

「大変だと感じたことはありません。特にお祝いごとなどのオーダーケーキを作っているときは、没頭しています。どんな花にしようか、色合いはどうしようか、全体のデザインをどうまとめるかなどを考えながらそれを形にしていく時間は、私にとっては本当に楽しい時間です。そして、何よりも私が作ったケーキを喜んでくださる人にお届けできるということが、最大の喜びです」と笑う。

苦労をあえてあげるなら、デコレーションする花や色、デザインなどの要望が多ければ多いほど、その要望にどう応えるか苦心するという。しかし、その要望に応えられた時の達成感は、また格別だとか。

今までに作ってきたアンフラワーケーキは1000体以上。ほとんどの花は製作可能だというが、あまりに複雑で立体的な花は製作が難しい場合もあるので、オーダー時に相談してほしいという。

コロナ禍で見合わせていたレッスンも今年の2月から再開した。小さなアンフラワーケーキを作るレッスンで時間は3時間、レッスン料は8,000円。月に1、2回の開催予定だが、不定期開催なので興味のある人はお店へお問い合わせを。

崔さんが創り出すアンフラワーケーキは、どれも見とれてしまうほど美しく、そして芸術的。餡とは思えない可憐で華やかなデコレーションは、食べる人の心を温かく包んでくれそうだ。

花餅sung information

【所在地】岩倉市新柳町2-96
【営業時間】11:00～17:00
【定休日】水・木曜
【TEL】0587-96-7014

アンフラワーケーキの予約／レッスンの申し込みはTEL又はInstagramのDMから

花餅sung Instagram

サンflowercake教室 Instagram

▲店内には喫茶スペースも（休業の場合有）

▲レッスンで作るミニサイズのアンフラワーケーキ