

いはつしやいませ!! わがまち店自慢



キッチンスタジオ ルクリア

(世田谷区奥沢 6-5-10)

自家での食事会や子どもの誕生日会がきっかけでお菓子を作り始めた。「作るにつれ、卵や小麦粉、バターなど同じような食材からいろいろな種類のお菓子ができる」と魅了されました。

帰国後、代官山のイル・ブル・シユル・ラ・セースで約4年間、お菓子を勉強。食の安全についての関心が深いドイツの影響で、ナチュラルフードコーディネーターの資格をとった。添加物の勉強をしたことで、毎日食べるパンも手作りしたいと、横浜パン教室ソレイユ、エコール・ルヴァン・ダンタなどで数年パン作りを勉強。その後、食の大切さを痛感し、漢方

東急大井町線九品仏駅改札を出て右手の商店街を3分。左側にあるレンガの建物の一階。昨年4月にとりのみわかえさんが始めたお菓子とパンの教室だ。食の安全、安心を考え、手作りの大切さと美味しさを伝えたいと言う。「手作りのものは、安全で愛情いっぱい。食べた人を元気にしてくれるはずです。簡単で失敗しない方法をお教えしています」。



①レッスンは1人でもOK 左がとりのみさん

教室の名前「ルクリア」は、サクラに似た小さな花が集まって良い香りを放つ植物の名前。美味しいお菓子やパンのメニューをひとつ増やしていくことで、手作りを楽しむ方も増やしていきたいという願いから名付けたという。とりのみさんは、ご主人の仕事の関係で約8年間ドイツで生活。

すべてワンディレッスン。好きなケーキ、パンのレッスンを選べる。レッスン料はメニューによつて異なるが、1人でも友だち4人でも一人のレッスン料は変わらない。たとえば、抹茶のケーキは3・5時間で一人4000円(一人1台持ち帰り)。レッスン開始の時間も自由。

生徒さんたちは「道具の使い方から丁寧に教えてくれる」「少人数だから先生に何でも聞けるからうれしい」と評判だ。

さらにお庭をはさんだケーキのレッスンには地下の小部屋での軽食がつく。「作ったケーキが十分な冷めるまで、ゆっくりお友達とご歓談しながら、お召し上がりください」。詳細、予約はホームページ(<http://ks-lucilia.com/>)で。

【水曜15時～19時30分まで販売】

漢方の食材、国産小麦粉、無添加の食

材ができるかぎり取り入れた、手作りの安全なパンやお菓子の販売。昨年11月から(毎週水曜日だけ)始めた。

国産ハト麦粉と無添加ゴジベリー(ク「の実)のシフォンケーキ600円(ベーキングパウダー不使用)。くるみ・レーズンたっぷりドイツ風ライ麦パン360円。自家製米こうじ甘酒で仕込んだ「ツペパン」160円など。ババロアやキッシュなどの販売も開始予定。

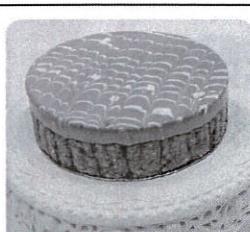
★雨の日は全商品が20円引。事前の予約も受付。その場合は全商品10円引になる。

【お話し会～お子様の食の安全について】

7月22日(土)10時～12時、同ス

加物について」。一人1000円(お茶とケーキ付き)。食の安全についてのお話し会は2人以上でご希望があれば行います。問い合わせ・申込みは ks.lucilia@gmail.com キッチンスタジオルクリア

すると、いろんなお宅のポストの中の様子が頭に浮かんできて寝付けなくなるのです。



①この日生徒さんが作った抹茶ケーキ(抹茶のピスキュイとババロアのレッスン)

