



皆さま、こんにちは！今回は、新しいMDMメンバーが登場します。それでは第34号通信のスタートです！

H22年6月5日発行

発行人・編集人：MDMチーム

発行：株式会社 松前屋

大阪府中央区心斎橋筋 2-8-1

TEL(06)6213-0084 FAX(06)6213-5172



GW大阪ドーナツ戦争の巻



GW初日にオープンした、本店前のドーナツ屋さんクリスピー！前月号でもご紹介しました。連日3時間を超える長蛇の列を作りましたが、付近のお店に迷惑を掛けないようにと列を切って、離れた御堂筋歩道にお客さんを並ばせたのはなかなかの心遣いでした。5月の末になっても30分くらいの待ち時間がまだあり、さらには大雨警報の雨の中でも並ぶ人達がいるのでは、本当にそんなに美味しいのか？！？！と考えてみたくありませんね。

(実は、目の前の松前屋メンバー達は未だ食べた者がおらず、奥手なのか？イラチで並ぶのが嫌なのか？はたまた塩昆布屋の意地なのか？)



そこでわがシェフ・中村新氏にクリスピーの並ばせる人気の秘密を訊いてみました。

- ① 焼きたての熱い状態でフォンダン(蜜)が掛かっているのが、珍しい。
 - ② 製造ロボットが稼働しているのが路上から見えて、シスル感の演出が上手い。
 - ③ 作らたてを試食させて、美味しいというイメージの定着に努力している。
- っという点が利点だそうですが、④持ち帰って家で食べると、あ～あ残念…。 っとなるらしい。

クリスピー・クリーム・ドーナツの行列

では、大阪ドーナツ戦争と言われた片やの『カフェ・アンドナンド』(ミスタードーナツ)はどうか？ここはテイクアウトもやりますが、主力はお店で食べてもらうスタイル。場所が今ひとつのためか並んではいませんが、御覧のように温かいドーナツに生クリームなどが乗っていて、自分でソースをかけてナイフとフォークで食べる形式です。



『カフェ・アンドナンド』の
パティスリードーナツ
(綾部なら5個は食べれます)

店内限定メニュー「パティスリードーナツ」は、フワフワと温かく、緩めの生クリームがしつこくなくて、何個でも食べられそうな具合の良さで、あ～幸せ…。

中村シェフによれば、実は洋菓子やドーナツなどは、どうしてもお店で食べるのが圧倒的に美味しいというのです。つまり、洋菓子は空気を上手く入れ込んで作るためにクリームなどは酸化が早く、作らたてと時間の経過後ではアッパダウンが激しくなるそうです。だからお店での一番良い状態の物を食べるのが何よりも美味しさを堪能できると言います。逆に油分がほとんどない和菓子は、家に持ち帰って家のお皿に置いても美味しさは変化しないらしい。

なんでも作らたてが美味しそうな気がしますが、時間経過による「こなれ」や「酸化」を計算に入れたような食品も多々あります。これが洋菓子系では非常に難しいということです。逆に缶詰製品などは、充てん後6カ月以上たたないと美味くも何ともないわけですが、それでも新しい方がよいと製造直後の物を入手したがるのは大きな間違いですね。

塩昆布も比較的長く美味しさが維持できる商品ですので、安心して進物にもしていただきたいところですよ！
ああ、決まった！



『カフェ・アンドナンド』のお店。
テラスもあってオシャレな店舗です。
これだけ見ると、外国か？

