



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
ッ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？

