

亀戸

フラガリア × アナナッサ

Fragaria × Ananassa

旬の品種を使用した苺たっぷり
ふわふわショートケーキ



フラガリアショートケーキ (¥480～¥500)
※使用する苺の品種により変動

苺が大好きな製菓専門学校の同級生2人が立ち上げた専門スイーツショップです。一番人気の「フラガリアショートケーキ」は、新鮮な苺をたっぷりを使用し、卵の風味豊かなフワフワのスポンジと、甘さ控え目の生クリームを組み合わせて、苺の味を引き出しています。スポンジにはホワイトチョコレートを一層塗っており、ほんのりと味わうことができます。一辺7cmの正三角形で、どの角度から見ても中に苺が入っているのが分かり、苺好きの方にはたまりません。季節によって使う品種を変えていくという苺は、色つやもよく真っ赤。見た目も可愛らしく幸せな気分になります。



スイーツ探検隊
隊員 No.09 徳富 優子さん

もっと
Check!

ファンタジックな 苺グッズづくりのケーキ工房

苺のケーキだけでなく、苺に関わる雑貨等も販売しています。メモ帳、タオル、トートバッグなどです。すべてに苺が描かれて、見るだけでもメルヘンな気分になります。店内は苺だらけで可愛い女の子のお部屋に遊びに来たという感じです。イートイン席は6席あり、可愛い雑貨を見ながら食べることができるのは嬉しいですね。



SHOP INFORMATION フラガリア × アナナッサ Fragaria × Ananassa



■江東区亀戸7-12-19 ハイッ松田1F
■TEL 03(6906)9858
■営業時間/11:00～20:00(イートイン席も同じ)
■定休日/水曜日、年末年始

モンレーヴ



亀戸夢散歩(焼菓子11種12個入/¥2,205)



亀戸土産はこれで決まり！
名所にちなんだ焼菓子セット

こちらは、現在のシェフがご両親から引き継いだお店です。地域密着をモットーに安価でボリュームのあるスイーツを届けようとがんばっておられます。それを示すかのように、店内の壁にはお客さんからのリクエストで作られたデコレーションケーキの写真が一面に飾られています。「亀戸夢散歩」は焼菓子のセットで「亀戸梅屋敷」は梅の実の入ったバターケーキ、「緑道公園」はビスターチオパウダーで緑に色づけされたダックワーズというふうに、亀戸近辺の見どころにちなんだ味とネーミングがオリジナリティ豊か。すべて単品で買うこともできますし、ギフトセットは他にもリクエストに応じてもらえます。

スイーツ探検隊
隊員 No.14 本岡 多津子さん

もっと
Check!

可憐なキュービックスタイル 中身も本格ショコラ

「M.C.C.」はモンレーヴ・ショコラ・キューブの略で、7年前に売り出されてから「モンレーヴ」の一番人気商品です。ココアのスポンジ生地とふわふわのチョコレートクリーム、生クリームの3段重ねになっていて、それらがとてもいいバランスでまとまっています。程よい濃厚さがチョコレート好きには見逃せない逸品です。



M.C.C. (7cm四方/¥368)

SHOP INFORMATION

モンレーヴ



■江東区亀戸5-12-5 ■TEL 03 (5609) 8568
■営業時間/9:00~20:00
■定休日/月曜日 不定休あり

亀戸

洋菓子処 亀戸ましゅまる亭

“ふわんふわ〜ん”を口に含めば
しゅわあ〜んと軽い空気感



プレーン (5個入/¥250)

国内でも珍しいマシュマロ専門店。一つ一つ手絞りしたマシュマロは小ぶりの大福ほどある大きさにビックリ! 頬張ると口の中が空気がいっぱいになってふぁっとけ、これがマシュマロだったのね! と衝撃です。卵白を使用せず、砂糖・ゼラチン・水のみで仕上げ、1日置くことで空気と水が馴染んでこの店ならではのふぁっふぁ食感のマシュマロが完成します。取材で食べさせていただいた出来たては、表面のサラサラしたコーンスターチの間からクリーム状の生地がムニュ〜と出てくる初めての食感。出来たてを味わいたい方は、前日までに予約すれば、当日製造のちょっとスペシャルな生まれたてマシュマロを購入できます。(受け渡しは14時以降)



スイーツ探検隊
隊員 No.02 市川喜代子さん

もっと
Check!

“ねこの気まぐれ” ラインナップは当日のお楽しみ

もうひとつの定番商品「いちご」。裏ごしした苺果肉を練りこんだ自然な風味の人気商品です。生地に練りこむペーストの鮮度を大切にするため、店頭に並ぶフレーバーは「ねこの気まぐれ」と呼ばれる日替わり。猫好きな店長チョイスの猫グッズインテリアや和風の巾着などと共に、自然素材を活かしたフレッシュな無添加のマシュマロが6種類程並びます。



いちご (5個入/¥320)

SHOP INFORMATION 洋菓子処 亀戸ましゅまる亭



■ 江東区亀戸6-22-8-101 ■ TEL 03 (5836) 3232
■ 営業時間/11:00〜18:00 ■ 定休日/水曜日

パティスリーサブル



まるチーズ (1個/¥115)

まるい形のプチサイズ
チーズ風味たっぷりのスフレ

明治通り沿い、砂町銀座の近くにあるケーキ屋さんです。お店のシェフである江森さんはフランス・ロレーヌ地方や国内で修業し、「パティスリー キハチ」を最後の修業店として、15年前に自店をOPENしました。店の内装はシンプルで、ほんとでできるインテリアが素敵です。毎のタルトのような定番品から、きな粉のクッキーなどユニークなお菓子まで揃います。人気メニューの「まるチーズ」は、バナラビーンズ入りの軽めのスフレチーズです。直径8cm程の丸い形なので手に持って食べやすく、柔らかな口どけでふんわりと味わいが広がります。お子様からご年配の方までファンが多く、ご自宅用に、手土産にとまとめて買い求める方が多いそうです。



スイーツ探検隊
隊員 No.09 徳富 優子さん

もっと
Check!

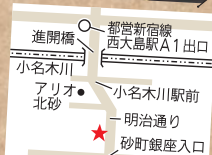
お土産にも喜ばれる 可愛くて上品な焼菓子

もう一つのおすすめは「黒胡麻のフィナンシェ」です。こちらの商品は黒胡麻を自家製で粗挽きにして、生地に混ぜて焼き上げています。多くの場合、フィナンシェには焦がしバターを使うところ、フレッシュバターの香りをそのまま活かし、黒胡麻の香ばしさをよく引き立てています。お土産用にマドレーヌ、マシュマロなどと一緒に詰め合わせた焼菓子セットもあります。



黒胡麻のフィナンシェ (¥160)

SHOP INFORMATION パティスリーサブル



■江東区北砂2-11-7 ■TEL 03(5690)0820
■営業時間/10:00~19:00
■定休日/水曜日・木曜日

パティスリー クロタン

バターの風味が決め手のシュー
香ばしさもクリームとの相性◎



小名木シュー (¥200)

住宅街に溶け込むようにたたずむ下町のかわいいケーキ屋さん。砂町を愛する黒川シェフが、近くを流れる小名木川から名付けた「小名木シュー」の一番のこだわりはクッキー生地。パリッとしたシュー皮にバターのコクと風味たっぷりのサクサクのクッキー生地が乗っています。風味の秘密は、シェフが修業した関西の大人気洋菓子店「ツマガリ」のために作られた特別な発酵バターを使用しているため。まんまるでゴロッとした見た目もカワイイ♡中にはプルッと濃厚なクリームがざっくり詰まってボリュームたっぷり。カスタードに新鮮な生クリーム3種類をブレンドしたこだわりで、香ばしいシュー生地とも相性抜群です。



スイーツ探検隊
隊員 No.02 市川 喜代子さん

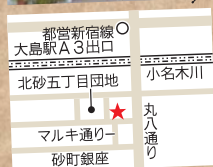
もっと
Check!

店員さんが画家に変身 記念日にオーダー多数

ケーキに乗せた大きな自慢のクッキーに好きなキャラクターをデザインしてくれます。入口に今までの作品のたくさんの写真が貼ってあり、中にはかなり凝ったものも。それでも、普通のデコレーションケーキと同価格なので「描くの1時間もおかかるのもあって大変なんだよね～」とおっしゃりながらも笑顔のシェフ。デザイン画を持参して相談してみてください。



SHOP INFORMATION パティスリー クロタン



■江東区北砂5-17-49 ■TEL 03 (3640) 9601
■営業時間/10:00~20:00 ■定休日/火曜日

メイカセブン



うす皮あんパン〈こし餡、おぐら餡〉
(各 ¥180)

あれれ、パンなのにスイーツ?!
ぎっしりあんこと主張する「うす皮」

「もっともっとあんこを入れて」というお客さんの要望から誕生した「うす皮あんパン」。破れそうで破れない1〜2ミリの皮に包まれたパンの重さはなんと230g前後。ねっとりきめ細かな「こし餡」とほっくり素朴な「おぐら餡」、どちらも小豆の味と香りが損なわれないよう、控えめな甘さで炊き上げます。1日に各100個限定なのでぜひ予約を。存在が薄くなってしまった気の毒な「うす皮」は、職人の心意気と技術の高さを証明。小麦の香ばしさと薄くともしっかりとコシのある食感が立派な仕事をしています。冬はお湯で溶いてお汁粉に、夏は冷蔵庫で冷やして水ようかん風を楽しむ方もいるそうです。



スイーツ探検隊
隊員 No.05 小杉 聡子さん

もっと
Check!

限界チャレンジ第二弾! 最重量級ぶどうパンも

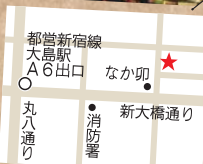
粉に対して限界量である 77%のレーズンが練りこまれたぶどうパンで、どこを切ってもレーズンたっぷり。毎日16時半に焼き上がり、こちらも予約が安心。薄切りにクリームチーズとくるみを挟んで召し上がれ。ゆったりしたイートインコーナーでいただけるモーニングセットは、このぶどうパンのほか2種類のパンと、サラダorヨーグルト、コーヒー(お替わり自由)付きで¥450。



77%ぶどうパン (¥520)

SHOP INFORMATION

メイカセブン



■江東区大島 7-2-1 ■TEL 03 (3681) 8814
■営業時間 / 平日 9:30 ~ 20:30 土日 8:30 ~ 20:30
(モーニングセットのラストオーダーは 11:30)
■定休日 / 月曜日、年始

パティスリー キハチ 東大島

工房併設の路面店で
デザートのように美しいケーキ



キハチトライフルロール®
(長さ約14cm/¥2,100) (1カット/¥546)

有名な「キハチ」のスイーツ店が江東区にあるのをご存知ですか？レストランのデザートとして出されていた「トライフルケーキ」をお客様が持ち帰りたいと言ったことから、試行錯誤のうえ、テイクアウト可能な「キハチトライフルロール®」が誕生したそうです。その頃からの一番人気。ふんわりとしたスポンジ生地とクリームに苺、バナナ、キウイ、パパイア、マンゴーの5種類のフルーツが色とりどりに散りばめられ、食べるにつれてそれぞれの味が楽しめます。他にも季節限定のトライフルロールや、トライフルショートケーキ、カップに入ったスプーントライフルなど多様に展開されています。



スイーツ探検隊
隊員 No.14 本岡 多津子さん

もっと
Check!

贈り物にも喜ばれる キュートな焼き菓子のセット

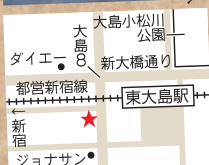
焼き菓子はケーキよりも日持ちがするので贈り物やお土産にも最適です。「キハチBOX S」はアーモンドと焦がしバターが香ばしいフィナンシェ、ラズベリークリームのかき酸っぱい香りが広がるビスキュイサンド、オレンジがほのかに香るはちみつマドレーヌ、人気のバニラクッキーなどの詰め合わせです。もらった方はリボンを開くときにドキドキするでしょう。



キハチBOX S
(焼菓子 4種8個入) (¥1,050)
(Mは¥1,575)

SHOP INFORMATION

パティスリー キハチ 東大島



■江東区大島 8-42-14 ■TEL 03 (5626) 3910
■営業時間 / 10:00 ~ 19:30 ■定休日 / 年末年始

亀家朝道



あんず餅(1個/¥170)

生地にもあんず 餡にもあんず
甘くて酸っぱい、初恋の味の和菓子

昭和25年創業、地元では知る人ぞ知る老舗「亀家朝道」。四季を感じられる菓子作りにこだわり、材料にはもちろん、お菓子の見た目やパッケージにもそれが表われています。三代目のご主人が考案した一番人気の品は、あんずが練り込まれたほんのりオレンジ色のまあいい大福。たっぷりの白餡とあんずが丸ごと包まれています。やさしい甘さの白餡と、甘酸っぱいあんずがなんとも言えない程良いバランス!さっぱりと食べられる飽きの来ない味です。ご自宅にはもちろん、お土産に買われる方も多く、ロコミで人氣が広まったとか。遠方の方には、インターネットでもご注文を承っています。詳しくはHP(<http://www.kameyaa.jp>)をご覧ください♪



スイーツ探検隊
隊員 No.13 前川 茂子さん

もっと
Check!

こんな組み合わせもあります! どら焼き×クリームチーズ

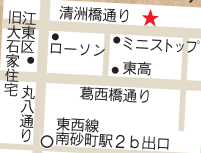
常時30種類はあるという和菓子の中から、もっとも私が衝撃を受けたのがこちら「チーズどら焼き」!白餡とクリームチーズを練り混ぜ、加熱したものがどら焼きの生地に挟んでいます。洋菓子のイメージの強いクリームチーズですが、餡と合わせるとこんな一面も顔を出すなんて驚きでした。一人一人に合ったお菓子を作りたいというご主人の腕前が光る逸品です。



チーズどら焼き(¥190)

SHOP INFORMATION

かめやあさみち
亀家朝道



■江東区東砂 4-8-14 ■TEL 03(3644)1665
■営業時間 9:00 ~ 19:30 ■定休日 / 水曜日
(年末年始は 1/1 以外営業、お彼岸・お盆は水曜日も営業)