

ga-te-ra

今日は江東区で、美味しいスイーツを!

おでかけし“がてら”(ga-te-ra)、おいしいスイーツはいかが?
江東区に在住・在勤の女性たちで結成した
“江東スイーツ探検隊”がおすすめるお店を紹介します!

魅惑のスイーツ@江東区

門前仲町

豊洲

亀戸

etc...



KURAMAYAMA



KAMEIDO Sta.

0 St.



ga·te·ra

が・て・ら

近年、東京スカイツリー®が開業し、ますます活気づく東京東部エリア。東京スカイツリーにおでかけの際には、もう少し足を延ばして江東区に立ち寄ってみませんか？

江戸の歴史と文化が香る深川や亀戸、水辺と近未来的なまちなみが調和するベイエリアなど、江東区ならではの見どころが満載です。

そして、この機会にぜひ味わってほしいのが、ケーキや焼き菓子、和菓子などのスイーツです。

観光し“がてら”、お散歩し“がてら”、味わうスイーツは、至福の味わい。

“がてら”を多くの方に体験していただきたく、この冊子“ga·te·ra(がてら)”を作りました。

もちろん江東区には、美味しいスイーツのお店は紹介しきれないほどたくさんありますが、まずはこの冊子を手に、心に残るスイーツに出会っていただけたら、幸いです。

一般社団法人 江東区観光協会

「スイーツ探検隊」が 江東スイーツを紹介します

今回、甘いものには一家言を持つ江東区在住・在勤の女性14名が公募によりスイーツ探検隊員に任命されました。そして、スイーツジャーナリストでスイーツ情報サイト「幸せのケーキ共和国」主宰の平岩理緒さん監修のもと、探検隊員がおすすめするスイーツを、探検隊員自身で取材、撮影、記事執筆し、皆様にご紹介いたします。スイーツ好きの女性が丹精込めて作り上げたスイーツ情報を、ぜひお召し上がりください。

発行／2014年2月

一般社団法人 江東区観光協会

〒135-0016 江東区東陽 4-5-18 江東区産業会館内

TEL：03-6458-7400

監修／平岩理緒（スイーツジャーナリスト）

制作／サンケイリビング新聞社

※価格は原則として発行時点の税込価格です。

ただし、消費税率移行に伴い、変動の可能性があります。

I N D E X

4・5 掲載店マップ

6 いちご亭

7 菓子工房 福どら

8 手作り菓子工房 œuf

9 ロワゾブリュ

10 お菓子の絵ほん

11 ベーカリーショップ アン

12 カジュアルスイーツ Coo

13 Sacra Café.

14 藤堂プランニング/アトリエマリア48

15 pâtisserie un deux清澄白河本店

16 甘味処 いり江

17 京橋千足屋 直売所

18 サロン・ド・ペリニヨン

19 梅花亭 深川店

20 パティスリーイソザキ 門前仲町店

21 パティスリー コラージュ

22 深川伊勢屋 本店

23 パティスリー SAKURA

24 パティスリースマイユ

25 パンケーキ専門店 Butter・ららぽーと豊洲

26 ナチュ・マルシェ 東雲本店

27 ロハスカフェ ARIAKE

28 à le Loïc 台場

29 船橋屋

30 Fragaria×Ananassa

31 モンレーヴ

32 洋菓子処 亀戸ましゅまろ亭

33 パティスリーサプール

34 パティスリー クロタン

35 メイカセブン

36 パティスリー キハチ 東大島

37 亀家朝道



て・ら ga.te.ra 掲載店マップ

江東区を
観光し“がてら”、
お散歩し“がてら”、
おいしいスイーツを
味わってね！



江東区内の詳細な
観光情報については、
「江東おでかけ情報局」
(<http://koto-kanko.jp>)
をご覧ください。

住吉

(最寄りの駅名です)

いちご亭

大人系スイーツ派におすすめ!
あまくてすっぱいカシスの誘惑



ムースカシス (¥380)

閑静な住宅街にたたずむ可愛らしいお店は、近隣の方々に愛されています。店名の「いちご」には果物の苺と、美味しいケーキを通じたお客さんとの出会い、「一期一会」の意味も込められています。厳選した材料と手作りでこだわった生ケーキや焼菓子は常時50種類以上。宝宝箱のようなショーケースに並ぶ小ぶりのケーキたちの中で、ひととき高貴に輝くルビー色の「ムースカシス」は創業当時から続く人気商品です。鮮やかなソースに、生クリームと硬めスポンジに抱かれたカシスムースは、シュワッとした口どけと弾ける酸味が印象的。押し寄せる甘さと酸っぱさの対比にハラハラドキドキの連続です。



スイーツ探検隊
隊員 No.05 小杉聡子さん

もっと
Check!

運命的なビター&スイート いちご亭のニューフェイス

「伝統的な味を残しつつも、新しい商品作りに挑戦していきたい」という田村店長のおすすめは「ムラング・シャンティー・キャラメル」。カリッと焼き上げられたアーモンドパウダー入りメレンゲの下にはキャラメル生クリーム。香ばしくてサクサクのあま〜いメレンゲとビターなクリームの出会いはまさに運命的!いくらでも食べられます。



ムラング・シャンティー・キャラメル (¥330)

SHOP INFORMATION

いちご亭



■江東区猿江 2-8-5 ■TEL 03 (3633) 8888
■営業時間 / 9:00 ~ 20:30
(ラストオーダー 食事 19:00、喫茶 20:00)
■定休日 / 月曜日、第3日曜日、お盆、年末年始

菓子工房 福どら



どら焼き(ちーずくりーむ) (¥155)



冷たい洋風ふんわりどら焼き
ほんのりチーズの塩味がアクセント

多彩なバリエーションのどら焼きが自慢のお店です。栗いっぱい、うめ抹茶、ぶるーベリー、ちょなっつ、珈琲あん…など常温と冷蔵タイプあわせて13種類程が並び、季節限定の商品も楽しみの一つです。元々洋菓子屋さんから始まった店なので、ケーキの製法をとり入れていて、和菓子でありながら繊細でしっとりした、ケーキのような口当たりの生地を味わえます。中でも「ちーずくりーむ」がおすすめで、冷たくても硬くないふわふわの生地と、コクと塩気のあるチーズ、上品な甘さのつぶ餡とが、口の中で一体に。少し硬めのチーズクリームがスーッとけ、中心にあるつぶ餡の小豆の味を引き立てています。

スイーツ探検隊
隊員 No.02 市川 喜代子さん

もっと
Check!

どら焼きの焼印をチョイス 特別な記念日にいかが？

どのどら焼きにも「祝」「感謝」「必勝」「寿」の焼印を付けてもらえます。家族のお祝い、開店や会社の記念日、近隣の学校の式典にも定番です。中には焼印の型を特注してお店に保管してあるお客様もあり、地域で信頼され愛されていることが伝わってきます。注文は10個からなので、普段のちょっとしたお礼などにも気軽に利用できそうです。



SHOP INFORMATION 菓子工房 福どら



■江東区住吉2-3-18 ■TEL 03(3634)5731
■営業時間/9:30~19:00 日曜日のみ 18:00 まで
■定休日/第2・4月曜日

住吉

手作り菓子工房 œuf



住吉ぶっちゃず
(6個入り/¥1,050 1個/¥170)

濃厚なチーズの風味に“うふっ”
ぶちサイズのチーズケーキ

店名のœuf(うふ)はフランス語で「卵」の意味。美味しさと安全性にこだわり、栃木県産の那須御養卵を使用しています。誕生日や記念日用ケーキはオリジナルのデザインにの要望にも対応可能。お客様の希望に答えることが新しいアイディアにつながる、と語る店長の小川正志さんと奥様の京子さんのやさしさが伝わるお店です。年代を問わずお気に入りのお菓子を指名買いする常連さんも多いとか。「住吉ぶっちゃず」は、ひとろサイズのケーキ。たっぷりのクリームチーズと生クリームの濃厚な風味が、柔らかな口どけの中でふんわりと広がります。セットは丸い容器に入ってギフトにも人気。



スイーツ探検隊
隊員 No.12 初田 美紗子さん

もっと
Check!

こどもからお年寄りまで 愛されるお菓子がたくさん!

一つ一つ表情が違う「モンキークッキー」はこどもに人気。「シュークリーム」は、バニラビーンズたっぷりの自家製カスタードとフレッシュな生クリームが、パリッとした生地に詰まっています。アルコール控えめが特徴の「サバラン」などのクラシックな品から、毎月第1日曜日限定販売される珍しい「だちょうの卵ぶりん」まで、楽しいお菓子がたくさん!



モンキークッキー (1枚/¥100)

SHOP INFORMATION



■江東区住吉 2-25-3 ■TEL 03 (3846) 8837
■営業時間 10:00 ~ 20:30 ■定休日 / 水曜日
不定休あり ※祝日の場合は前後の日のいずれかが休み

森下

ロワゾブリュ

3つの食感を楽しめる
森下の名物、あさり形スイーツ



昔から深川の人々に親しまれてきたあさり。ここ森下の地には、なんとあさりそっくりの形をしたスイーツがあります。「森下の大あさり」と名づけられたこちらの商品は、オーナーシェフ松澤さんの「森下の新名物になってほしい」という願いがこめられた新食感スイーツ。冷凍での販売のため、そのまま食べるとアイスクリームのように、完全に解凍するとフロマージュクリームの贅沢なコクを存分に楽しめます。シェフにお伺したところ、おすすめの食べ方は半解凍。少しサクッとしたフロマージュクリームが口の中でとけていくなめらかさ&ダックワーズ生地のもちっとした歯ごわりの新感覚をぜひ体験してください。

森下の大あさり
(1個/¥189 5個入/¥945)



スイーツ探検隊
隊員 No.06 齋藤 果代さん

もっと
Check!

パリパリ食感のファン多し 「貴婦人系」シュークリーム

私が愛してやまないのが、こちらのシュークリーム。餡のかかった生地がきらきら光るのが美しく、ショーケースに並ぶ姿はまるで貴婦人のよう。エレガントな名前にふさわしい気品漂うスイーツです。フタの部分でクリームをすくいながらパリパリ感を楽しむのがおすすめです。下部のシュー生地のソフトな歯ごわりと共に、2つの食感のコラボで優雅なひとときをどうぞ。



巴里シュー(¥231)

SHOP INFORMATION

ロワゾブリュ



■江東区森下1-12-6 ■TEL 03(5624)0171
■営業時間/12:00~19:00
■定休日/火曜日(祝日の場合は営業) その他不定休あり

お菓子の絵ほん

ひと手間かけて旬の味を封じ込めた
国産栗使用の濃厚モンブラン



モンブラン (¥350)

こちらの生ケーキにはフレッシュフルーツが使われていません。「新鮮で一番美味しい果実を仕入れて、砂糖漬けやペーストなどに加工して使うので、うちの店の旬はひと足遅れてきます」と店主の小森さん。それは仕入れから仕込み、製造、販売を一人で切り盛りするための工夫ですが、鮮やかな色や旬の味わいは、損なわれるどころか封じ込められ、長い期間楽しめます。新鮮な国産栗を渋皮煮にして使う「モンブラン」もそのひとつ。ビターなココア生地と生クリームが、これ以上はないという濃厚さのマロンペーストの味を引き立てます。中には刻んだ栗の渋皮煮も。生ケーキは常時5種類程度。ここだけの季節の味をお試ください。



スイーツ探検隊
隊員 No.05 小杉 聡子さん

もっと
Check!

ハーブ&スパイスマジックの個性派“魔物”パウンド

多様なハーブとスパイス使いは、元フレンチのシェフの小森さんならではの純国産最高級バター使用の無添加パウンドにも個性が光ります。ザクザクくみと自家製の高知産ぶたんピール入りは、ミントで清涼感を。いちじくと松の実入りは、濃い紅茶とスパイスで味付けたいちじくのプチプチ感と香りに松の実がコクを添えます。リッチなのにくらでも食べられる“魔物”です。



左/ぶたんピールとクルミのパウンドケーキ
ミント風味、右/ドライいちじくと松の実の紅茶風味のパウンドケーキ (各1カット/¥250、220g/¥980、250g/¥1100、450g/¥1920)

SHOP INFORMATION

お菓子の絵ほん



■江東区東陽3-21-5 T.S.シオビル1階
■TEL 03(3645)1737
■営業時間/11:00～21:00 ■定休日/年始のみ

ベーカリーショップ アン



シュードーム (¥189)

クリームず〜っしり巨大シューも
日常使いのホテルメイドケーキ

「ホテルイースト21東京」1階にあるテイクアウトショップです。ホテルメイドというと敷居もお値段も高いイメージがありますが、「特別な日ばかりでなく日常的に味わって頂けるように、上質な素材を使いつつ限界までお値段を下げています」と製菓長の成家雅弘さん。一番人気の「シュードーム」は表面のクッキー生地がカリカリ、ザクザクする楽しい食感のシューの中に、甘さを抑えた最高級ランクの生クリームとカスタードがずっしり。コクがあるのにさっぱりとした後味は癖になります。かなり大きめで食べ応えも満点。大人気商品のため、予約される常連さんが多いというのも頷けます。



スイーツ探検隊
隊員 No.01 有田 エミさん

もっと
Check!

贅沢なフレッシュフルーツを ゆったり味わうロールケーキ

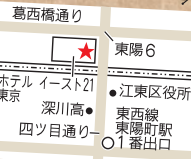
ホテルで使用しているフレッシュフルーツがたっぷりに入った「フルーツロール」は、多くのお客様から支持され、定番化。しっとりとした口どけの良いスポンジ、甘さ控えめの生クリームが、フルーツの美味しさを際立たせます。少しでもくつろいで頂けたら…

という思いで設置された店内外のお席でコーヒーや紅茶と共に「ケーキセット」(¥500)として楽しむことができます。



フルーツロール (¥399)

SHOP INFORMATION ベーカリーショップ アン



■江東区東陽6-3-3
ホテル イースト21東京 オークラホテルズ&リゾーツ
■TEL 03(5683)5710
■営業時間/11:00~18:30 ■定休日/無休