

わたしの街の

NO1.シュークリーム

～実際にインタビューしました～

お店の人気 No.1

こしがや愛されグルメに選ばれました！

オープン時から、毎年 7 月にシュー・ア・ラ・クレームを 100 円で売るというイベントを開催していて、今年で 33 周年です。キャトーズ・ジュイエというお店の名前は 7 月 14 日という意味で 7 月 14 日はフランス革命記念日のため、その日に毎年イベントが開催されます。開店当初まだハードタイプのシューはほとんどなく、またバニラビーンズも誰も知らないのかゴミと間違われ毎日苦情が殺到でした。しかし今ではお店の人気商品の 1 つです。



各種タルト

季節ごとに様々なラインナップが楽しめます!!

◀その他のおすすめ

タルトの上に乗っているフルーツの味がバランスよくて、美味しかったです。とても新鮮なフルーツで一つの味も普段食べるものより濃く感じられて美味しいのに、それらが喧嘩することなく一つの料理として調和していて、初めて食べたときには感動しました。インタビューしたところ、長野の契約農家で栽培したイチゴを夏のイチゴのタルトにしているなど、季節ごとのフルーツに相当なこだわりを持っていらっしゃるそうです。シュー・ア・ラ・クレームの次にぜひ!

シュー・ア・ラ・クレーム

皮はハードなフランス配合でしっかり焼きクリームはバニラビーンズで香りづけした濃厚クリームパティシエール。

私も食べてみましたが、サクッとしたハードタイプの生地食感と、カスタードのとろける食感がきれいなコントラストを作っていて、とてもおいしかったです。まさに私のナンバーワン!!

白鳥 裕一 オーナーシェフ

昭和 40 年 9 月 29 日生まれ

神奈川県横浜市生まれ 埼玉県浦和市育ち

～シェフからのメッセージ～

フランス菓子の素晴らしさ、楽しさを、皆さんに知っていただきたい想いで店をオープンして 28 年が過ぎました。これからも最新のフランス菓子を私なりの表現を加え、発信し続けたいと思っています。

1983

パティシエの道へ

1989

渡仏

1991

キャトーズ・ジュイエ
オープン

～現在

各種コンクールで活躍

