

せいかぎのうし
製菓技能士

平成
22年度
認定



よこみぞ はる お
横溝 春雄 さん

ヨーロッパで約5年間習得した技術を尊重し、日本の旬の食材を発見し、日本人の嗜好に合わせた洋菓子を作る達人。





ダックワーズ (焼き菓子) の生地を台にして

自家製の

栗のシロップ煮を乗せ

栗を包むように生クリームをしぼり出し

栗のペーストをしぼる

この器具は和菓子で使う

小田巻って言うんだよ

粉砂糖をふるい

※乾燥止め

飾りに乗せて

名物の「ザッハトルテを始めすべてのお菓子がそれぞれ工夫して作られてるんだよ

ウィーンの代表的なチョコレートケーキ「ザッハトルテ」

舌触りがなめらか!

とってもおいしいです!

栗の香りと味がすごい!

ありがとうございます

「ケーキは時間が勝負!

作りたてをその日のうちに売り切る!

この店を作ったとき最初からのこだわりだからね

すべてのお菓子に保存料なし

焼き菓子も

ジャムも

日持ちがしない

生の果物

みたいに鮮度が良い

それって

子どもに安心だから



地域に根ざした
洋菓子店を
目指してるからね

この近所の人たち
川崎の人たちが
この店に来て
いただければ
ありがたい



でも遠方からも
来てくださるよ

おいしさが
ロコミで
広がるん
ですね

味はもちろん
素材へのこだわり

可愛いお店全体にも
シェフの想いが
詰まっていますからね

マスコミにもよく
取り上げられます

マンガにもなりました



シェフは
ウィーンの名店
『デメル』で日本人で
初めて修行されたほか
ヨーロッパ各地で5年
修行されていますよね

洋菓子・焼菓子、
コンフィのエキスパートだよ！

全国各地でプロの
パティシエたちの
講師もしてるんだよ

本場の技術や
配合の基本は
大事にしているよ

だけど日本人の嗜好に
合わせるよう、工夫
しているんだ



そして和食材が
好きだから

旬のものを使って
季節を感じる
お菓子を作りたい

和菓子里に
近づける
新しい
洋菓子を
作り

実際に栽培場所へ
行き、どのように
作られているか見る

奨められた食材、
テレビ等で気になった
食材も試してみる

それがいつの間にか
日本のお菓子に
なれば嬉しいね

シェフの
こだわりの
一部だよ!!



有限会社リリエンベルグ

ウィーン菓子を中心とした洋菓子・焼き菓子の他、旬の食材を生かして独自に開発した洋菓子を製作し販売しています。

- 住所／川崎市麻生区上麻生 4-18-17 ●電話／ 044-966-7511 ●ファックス／ 044-954-0115
- 営業時間／午前 10 時～午後 6 時 ●休み／第 1・3 月曜、毎週火曜
- ホームページ／ <http://www.lilienberg.jp/>