

Press Release

2011年5月23日

多摩市&長野県富士見町 共同アンテナショップPonte 友好都市をつなぐオリジナルスイーツ発売！

多摩市乞田に店を構える人気洋菓子店「ル ジャルダンブルー」のオーナーシェフ・福田雅之氏が、長野県富士見町からの依頼を受け、町の特産品【赤いルバーブ】を材料としてオリジナルスイーツを開発しました。4月下旬より「多摩市&長野県富士見町 共同アンテナショップ Ponte」（多摩市永山）のみで販売しており、人気商品となっています。

ルバーブはシベリア原産の植物で、フキのような茎の部分をジャムなどにします。爽やかな甘酸っぱさが特徴。一般的に流通しているものは緑色ですが、富士見町では、茎が真っ赤でジャムなどすると格別に色味が美しい品種の栽培に力を入れています。



「ルバーブ生産組合」の代表者と以前から知り合いだった、多摩市在住の料理研究家「ミセスベリー」こと赤曾部麗子さんが、今回の縁を取り持ち、共同アンテナショップ Ponte での限定発売となりました。

福田シェフは、フランスの「クープ・ド・モンド ドウラパティスリー」本選に日本代表として出場し、総合準優勝となったこともある実力派。試作を繰り返して完成した【アマンディーヌ・オ・ルバーブ】は、クッキー型にルバーブのコンフィチュールとアーモンドクリームを敷き、クランブル（そばろ状の生地）を載せて焼き上げました。甘さ、酸っぱさ、香ばしさの複雑なハーモニーと、サクッホロツとした絶妙の口どけが好評。2つに切り分けると、ルビー色のコンフィチュールが覗いて見た目も美しく、ボリュームもたっぷりです。



お買い上げいただいたお客様の中には、スタッフから開発のエピソードを聞いて、「すてきなコラボレーションねえ」と感心される方もあり、友好都市をつなぐ架け橋（イタリア語で ponte）として、注目を集めています。

- ・商品名：アマンディーヌ・オ・ルバーブ
- ・販売価格：1個380円 ※ギフトボックス入り（3個）1,300円（税込）
- ・賞味期限：製造日より10日間
- ・入荷日：日曜日および水曜日（数量限定）

福田雅之氏プロフィール

2000年 クープ・ド・モンド日本予選「ショコラ部門」にて優勝

2001年 渡仏

「フレデリック・カッセル」「リュック・ギエ」「レイナルド・プティ」にて修業
**フランス・リヨンで行われた、クーブ・ド・モンド ドウラパティスリーに
 日本代表として出場。総合準優勝となる**

2004年 多摩市乞田に「ル・ジャルダンブルー」をオープン



- ◇ご参考 アンテナショップ Ponte HP <http://www.seeds-tama.com/ponte/>
 NPO 法人シーズネットワーク HP <http://www.seeds-tama.com/>

本件に関するお問合せ先

NPO法人シーズネットワーク アンテナショップ Ponte 事業部

担当：岡本 光子

TEL&FAX 042-338-7487

E-MAIL ponte@seeds-tama.com

〒206-0025 東京都多摩市永山1-4 グラナド 永山218号室