発見！まちのプロフェッショナル

エムズ　ベーカリー M's BAKERY

赤いドアと看板が素敵なパン屋さん「エムズベーカリー」は品川区役所の目の前にあります。オーナーシェフの田中順也さんが始めたのは今から7年前。店名の由来を伺うと、以前ここにあったパン屋さんが閉めるとの話を聞き、内装も店名の看板もそのまま使わせてもらったからだそうです。

HPや商業誌の掲載はしていなくても、口コミで広がる「エムズファン」が焼き上がりを見計らってひっきりなしにやってきます。何を隠そう私もファンの一人です。

材料は国産小麦、100％バター、塩酵母など、無添加で自然のもの。火力が強いドイツ製オーブンで焼くのも美味しさの秘訣。仕込みは朝の3時位から始めて6時間、バゲットは12時間も掛かるそうです。それでも当日の仕込みにこだわるのは、でき上がりの風味や歯応えが違うからなんですって。

バゲットは外のパリパリと中のもっちり感が絶妙。食パンは「小麦ってこんなに甘いんだ！」と素材の美味しさを味わえる一品です。好みの厚さにカットしてくれるのも嬉しいサービスです。

ボリュームのある調理パンやかわいい手描きのキャラパンも人気で、ランチ帯は奥様がレジをフォローしています。一人で焼いているので数に限りがあり、食パンやバゲットが焼き上がる2時頃行くのがお勧めです。　【嶋村】

M's BAKERY
品川区二葉 1-8-10　TEL･FAX/03-3781-3900
営業/月～土 11:00～18:00 頃（完売次第終了）

イラストクラブ つぶやき

『冬の商店街』　山中小４年　はる

TAEのヒント

女の子がとっても可愛く、髪のツヤや影、目の描き込みなど細部までこだわって描けていて見事！背景も冬の商店街の雰囲気がよく出ており、ぼかすことで遠近感を表現できているのも◎。デジタルツールをしっかり使いこなせていますね。次は背景のパース（透視図法）の勉強をしてもいいかも。

Aちゃん：わたしのうち犬飼っているの。かわいいし、とっても仲良し。いいでしょう？
Bちゃん：うちにもいるよ。
Aちゃん：犬飼っていたっけ？
Bちゃん：ううん、3歳の弟。かわいいし、とっても仲良し。いいでしょう。
Aちゃん：うん…。
＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊
Aちゃんの自慢を家族自慢で制するBちゃんでした。【萩原】

かわいい家族

行ってみ隊がゆく　作ってみ隊！ 食べてみ隊!!

あんこのお花®

『和なはアートフード協会』の代表理事を務められている末廣由香里さんが大井町のご自宅で開催されている『あんこのお花』のレッスンを体験させて頂きました。

レッスンは2時間程で、絞り袋の持ち方から絞り方、力の入れ方など、先生が手取り足取り教えてくださったので、不器用な私たちも楽しくレッスンを受けることができました。

Q 元CAさんとお聞きしましたが、始めたきっかけを教えてください。

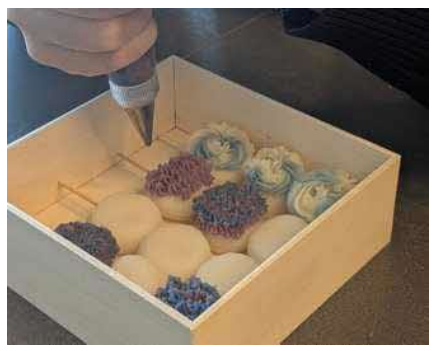
A 出産を機に航空会社を退社して、お菓子作りについて学びました。インスタグラム等で見つけた韓国が発祥のバタークリームで作るお菓子を、韓国で習ってきた先生に教えてもらったことがきっかけで、バターを入れずに日本流にアレンジしたものがあんこアートです。

Q あんこアートで気をつけているところはどんなところですか？

A 子どもも安心して食べられるように着色料にも気を遣っています。またデザインはオリジナルで考えています。

季節感や色合いも美しく、見ているだけでも楽しめます。この日は紫陽花をメインにデザインしてくださいました。

グラデーションのあんこを絞ります


別の色に持ちかえ…緊張します

あらかじめ絞っておいた額もセット

Q 昔から手先は器用だったのですか？

A 器用ではないんです。練習してできるようになりました。（意外です！）

Q どれくらい日持ちしますか？

A 冷凍すると1ヶ月、常温でしたら翌日まで日持ちします。

Q 今日のような講座はどのように告知され、どのように申し込むのですか？

A 和なはアートフード協会のHPから近くの先生を検索して申し込むことができます。https://wanaha-artfood.com

最初は見本通りに作れるか心配でしたが、先生がゆっくり丁寧に教えてくださるので、想像以上の仕上がりにみんな大喜び！　食べるのもったいなーい！と言いながらも美味しく頂きました。

白あんベースなのでとってもあっさりしていて、子どもたちも一緒に安心して召し上がれると思いますよ！

【關・江島・小池・古賀・関口・高木】

【末廣由香里さん】
あんこで作るお花アートの第一人者として和なはアートフード協会を設立。Instagram で話題になったことをきっかけに、1年足らずで認定講師は 100 名以上に上り、現在に至る。