



スイーツコンシェルジュ会員にスポットを当て、その活動や普段のスイーツの楽しみ方を紹介する「Sweets Concierge Spotlight」。第3回目は、埼玉県の植村 和樹さんを紹介します。

植村和樹さんのおすすめ

「この都カフェが凄い！ 仕事終わりでもまだ間に合う 美味しいスイーツ店」

「MAMANO」(<http://mamano-chocolate.com/>)は赤坂にあるアリバカカオ専門のチョコレートのお店で、お店で扱っているチョコレートはフェアトレードによる商品とのこと。そんな同店の目玉はカードチョコレート。3カ月は日持ちして、薄いマイクロチップのようなカードタイプのチョコレートで、鹿児島島の塩を使ったものなどバリエーションも豊富です。私はここで初めて飲むチョコレートならぬフローズンチョコレートドリンクを頼みましたが、甘すぎずそれでいてチョコの風味が適度に味わえて美味しいです。なお、チョコレートドリンクを貰う時は売店の近くにある世界一小さなチョコレート工場で受け渡して貰えます。ちなみに無料で商品が割引になったりするプレミアム会員になることも出来ます。平日は23時までやっています。



次に「天現寺カフェ」(<http://tengenjicafe.jp/>)は南麻布（最寄り駅



Sweets Community INFORMATION 2017.9.25/003

は広尾)にある日本全国の有名なスイーツをテイクアウト・イートインできるカフェで都内を探してもここまで単独のカフェで全国の有名なスイーツを扱っているお店はないかと思います。北は北海道のきのとやさんの看板商品の酪農プリンシリーズから、南は熊本・天草のボンダーまで。その中でも特に京都の栗をふんだんに使ったパウンドケーキの栗のテリーヌはテイクアウトだと一万円を超えてしまいますが、テイクアウトだとカットして1,000円台から食べれます。また、お店自体はたただしまった日本のミルクレープ発祥店ルリエールのクレープを常時お店で唯一扱っているお店でもあり、オリジナルのミルクレープもあるので是非足を運んでみていただきたいです。平日は25時までやっています。



今回紹介したお店は夜遅くまで営業しているので、仕事終わりに自分のご褒美に立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

執筆者はこんな人！
～植村和樹さん～

自己紹介をお願いします！

資格を取ろうと思った理由は
何ですか？

元々学生時代からスイーツが大好きで、スイーツに対してもう少し理解を深めて知識を活かしたいと思ったからです。

資格を取って
変わったことは何ですか？

今まで以上にスイーツに対して敏感になり、ただ探して食べるのではなく、作り手の気持ちやスイーツが作られるまでの過程を考えるようになりました。また、スイーツコンシェルジュのことを話してから周りの友達などからオススメを教えて欲しいと相談を受け、頼られる機会が増えました。

※本記事は、執筆者の投稿を元にページを構成しています。掲載されている店舗情報や商品情報などは店舗の公式サイトをご確認ください。

※「Sweets Concierge Spotlight」は、スイーツコンシェルジュ会員の活動や楽しみ方にスポットライトを当てて紹介していく会員限定のWEB企画です。取り上げてほしい方は、会員専用フォームの③か④より概要をお知らせください。メールでアンケートにお答えいただく方法でページを作っていきますので、お気軽にご応募ください。 <http://www.sweets.or.jp/member/>