



先般、天草市（熊本県）から、「洋菓子匠維新之蔵」オーナーの岡部國光さんが来熊した。打ち合わせと取材で久しぶりの再会となったが、2019年2月3日、天草謹製に認定された「天草五縁（あまくさごえん）」ほか、同店が現在販売しているニューヨークタイプのプレミアムチーズケーキなど、多くの作品（商品）を持参してくれた。

5色ロールケーキが入った天草謹製「天草五縁」の値段が余りにも安いので、その理由を聞いてみると、「ご存知の天草五橋は全部合わせると長さが1800メートルあるんですよ。だから、値段を1800円（2019年11月現在）の税込に設定しました。」とニコニコと語る岡部さん。なるほど！？

ケーキの特徴は、名前の如く、チョコ、フルーツ、オレンジ、抹茶、マロンのソフトな彩の5色グラデーションが美しい。また、しっとりとした生地が5種クリームを包み込み、ロールケーキのそれぞれの喉越しがたまらない。

岡部さんらしく、外観よりも中身を最重要視する人間性が、そのまま5色ロールケーキやその他の作品にもなっている。尚、「天草五縁」完成に行き着くまでは、想定外に試行錯誤の繰り返しだったらしく、さまざまな組み合わせを試した結果が、この作品となったと言う。

よって、その他作品を含めて、熊本ホテルキャッスルのスタッフ若手10人ほどにお願いし、その場で試食してもらうことにした。よって、あっという間に「天草五縁」は完食となり、なかなかの評判であった。

試食者の感想は、以下の通り。

「ロールケーキ、とてもしっとりしていて美味しかったです！」、「プレミアムチーズケーキはワインにバッチリですね！」、「バルーン・フロマージュは最高でした！とても美味しかったです！」と、次から次へと、「旨かった報告団」がやってきた。見た目は地味なケーキが多いが、素材に拘る作品であるが故に、完食まで15分も掛からなかった。

岡部さんによると、これらの作品の本格的な通販事業を展開したいとのこと。風味や食感を重視して、可能な限り「冷蔵」のクール宅配便にて届けたいと言っていた。日頃から全く欲のない人なので、少しは商売に繋がるように動いて欲しいものだが、まあ、今更言っても無駄なことかも知れないが・・・。

文責 西田 親生

維新之蔵ロゴマーク

岡部國光さん

天草謹製「天草五縁」

