

地域による地域のための
ポータルサイトも
チェック▶



Tsunagaru かわちながの



菓子工房 ナボット

錦町25-4 (☎54-2055)

Instagramはこちらから▶



まちを一緒に盛りあげよう



Report 6

米粉と地元産フルーツで
季節や旬を感じるお菓子を
菓子工房ナボット 垣内さん

「地元ならではの、こだわりのお菓子を食べて欲しい」と語るのは店主でパティシエの垣内さん。製菓学校を卒業後、洋菓子店に勤務しながら個人的に手作りイベントなどへの出店を始めたのが19年前。お菓子の種類や包装など試行錯誤するうち、クッキーが人気を集めるように。そして12年前念願のお店を地元でオープン。自慢のクッキー以外にも、人気商品を作るためケーキやタルトのレシピを考えるうち、桃やぶどうなど地元産の果物に目を向けました。

現在店頭には農園を営む夫が育てた果物をふんだんに使ったタルトやケーキ、ジャムなどが並び季節感いっぱい。垣内さんは「例えばぶどうだけでも、20種以上もの品種があり、時期によって違う味が

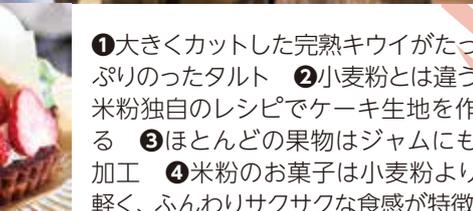
楽しめます。これだけ多くの旬の果物を扱えるのは、仕入れを通して知り合い結婚した夫の農園のおかげですね」とこやかに語ります。

さらに大きな転機は3年前。垣内さんの身体に小麦アレルギーが判明し小麦粉から米粉への転換を決意。営業時間の合間に試作品を作り、約1年かけすべてのお菓子に使う粉を米粉へシフトしました。

昨年来、コロナ禍でイベントへの出店がなくなったのでInstagramでの情報発信に力を入れたところ、近隣や他市からも米粉のお菓子を求め来店する人が増えました。

今後の目標は「以前は小麦粉で作っていたクリスマス菓子のシュトーレンを、米粉でも挑戦したい」と、垣内さんの躍進は止まりません。

1 ここがいいね



①大きくカットした完熟キウイがたっぷりのお菓子 ②小麦粉とは違う米粉独自のレシピでケーキ生地を作る ③ほとんどの果物はジャムにも加工 ④米粉のお菓子は小麦粉より軽く、ふんわりサクサクな食感が特徴

