

## ■第13弾スイーツ

【販売期間】5月9日(金)～5月29日(木)

写真	商品名	税込価格	商品特長
	マンゴーとキャラメルデュエット  シェ・シバタ 柴田シェフ	260円	アルフォンソマンゴーピューレを使ったマンゴーのムースとココのあるキャラメルムース、ココアスポンジを層に重ねました。キャラメルのココとマンゴーの酸味が相性のよいスイーツです。
	マンゴーティラミス  エスプリ・ドゥ・パリ 鈴木シェフ	280円	北海道産のマスカルポーネを使用したムースに酸味をきかせたマンゴーソースを組み合わせました。更にマンゴークリームを絞り、マンゴーの果肉で飾って、華やかに仕立てました。

## ■第13弾パティシエ紹介

◇愛知県名古屋市長 市 シェ・シバタ:柴田 武(シバタ タケシ)シェフ

パリのホテル・リッツ、シェ・ミラベル(パリ 6 区)、ジャンムーラン(神戸)などで腕を磨いたシェフ柴田のスイーツは、フランス菓子をベースにシェフ独自のスイーツを提供。1995 年に独立後も毎年フランスに足を運び、フランスのエスプリと日本の風土を大切にしてお菓子作りを目指しています。



◇東京都武蔵野市長 市 エスプリ・ドゥ・パリ :鈴木 とし恭(スズキ トシユキ)シェフ

菓子職人を目指し、23 歳で上京。フランス、パール・ル・デュック「オ・パレ・ドール」のアンデルコ氏と出会い何度も渡仏し、経験を積む。1990 年 東京と武蔵野市 エスプリ・ドゥ・パリをオープン。「体にやさしいお菓子作り」をコンセプトに子供からお年寄りまで幅広く親しまれるお菓子作りを目指す。若手職人の育成にも貢献。

