



新商品

撮影協力：株式会社キルト

# 市川の街に咲いた甘いお土産 いちかわバラ物語がさらに充実

新商品

店舗/商品名	商品PR	店舗情報
<b>★ブラウニー</b> ●ホワイトチョコとローズヒップジャムのブラウニー ●ローズジャムのチョコレートブラウニー	ホワイトチョコレートとローズヒップジャムのほんのり上品な甘さです。ローズの花びらのジャムが上品な香りを出し出すチョコレートブラウニーです。	真間2-23-9 ☎090-6516-6847 正午～午後4時不定休
<b>★ドルチア</b> ●バラ最中フロランタン	たっぷりのヘーゼルナッツとキャラメルを最中に流して、焼き上げた商品です。香ばしくサクサクとした食感をお楽しみください。	八幡3-29-16 ☎326-9429 南八幡4-15-15 ☎370-8372 午前9時～午後9時無休
<b>★ファクトリーエザワ</b> ●ローズのコンフィチュール ●ダクワーズ・ローズ	「ローズのコンフィチュール」は無農薬・有機栽培のバラを贅沢に使った優雅な香り。「ダクワーズ・ローズ」は上品なローズクリームをサンドしました。	菅野5-1 ☎326-5748 午前10時～午後7時 月曜日、第2・3火曜日定休 (祝日は営業、翌日休)
<b>★欧風菓子マフィーユ</b> ●ローズパイ	自家製のパイ生地をバラ型で抜き、やさしい紅茶の香りの砂糖をたっぷりかけて焼き上げました。サクサクとした軽い食感をお楽しみください。	鬼高3-11-12 ☎379-0518 午前10時～午後8時 土・日曜日、祝日は午後7時まで水曜日定休(月1回不定休あり)
<b>★マロニエ洋菓子</b> ●シフォンラスク バラ ●バラ風味のマシュマロ	シフォン生地のラスクはパン生地のラスクとは違い、サクとしたとても軽い食感で、どなたにも美味しく召し上がれます。ローズハーブやジャムを使い、その風味と食感を味わってください。マシュマロはピーチピューレと木苺のピューレをベースに、ローズレッドベタルというドライローズで香りをつけました。	若宮3-23-11 ☎336-6828 午前9時～午後7時30分 月曜日、第1火曜日定休
<b>★パティスリーいわき</b> ●焼ドーナツ(バラとモモ)	エシュロン社のフレーパーティー(バラとモモ)を生地に混ぜて焼いたドーナツです。100%天然香料で香り高く、油で揚げてないので、安心して召し上がりください。	北方2-12-2 ☎336-6946 午前9時～午後7時 水曜日・第3火曜日定休
<b>市川 島村</b> ●ベニエローズ	アーモンドをたっぷり使ったフランス伝統の古典菓子にローズオイルを加え、ほんのり赤く仕上げたバラの風味豊かなマドレーヌです。	市川4-5-5 ☎372-2011 午前10時～午後5時 水曜日定休

市民の花であるバラをモチーフにしたお菓子「いちかわバラ物語」が大好評です。市内の和洋菓子店が、創意工夫を凝らして商品開発した最中や、バラの香りを加えた洋菓子などを一堂に集め、ローズいちかわフェアや市民

まつりで周知を兼ねた販売なども行いました。この度、新たに5店舗の洋菓子店も参加し、バリエーションが豊かになりました。市川のお土産としては是非ご利用ください。

問 ☎7111140 商工振興課

# 古き良きもの 常に新しきかな

## 市川から現代の名工

卓越した技能者に贈られる称号の「現代の名工」を平成25年度に受けた市川南の洋菓子店「モンペリエ」の神保勝司さんと、長女で市川の梨をピュレにした商品を開発した神保里香さん。親子二人に市川への思いを聞きました。



勝司さんは、和洋菓子店を営んでいた家に生まれ、都内などで修行した後、店名にもなっているフランスのモンペリエ市で技術を磨き、昭和46年に創作洋菓子店として市川に店を構えました。市川に店を出すきっかけは、東京に近いところで、東京の有名店と勝負したいと選んだそうです。

最初はチラシを配り、サービス券を出しても売れず、苦労したそうです。「店を出して42年あつという間でした。秘訣は努力と研究。お客さんは同じものでは飽きるので、新しい物をどんどん創作しています。年間20個ぐらい新商品を作っていますが、失敗もあります。いつも5年先を見据えて商品を考えて作って



います。」と語る。

現代の名工受賞については、「海外でも自分の創作技術を広げていることや、日頃の創作への意欲と努力が評価されました。千葉県内ではパティシエでの受賞は初めてです。これに機に、全国のパティシエが目標をもってやってほしい。」と勝司さん。

現在、経営を父から任されている長女の里香さんは、あえて父と同じパティシエの道には進まなかったそうです。「接客などの方が楽しいし、好きでした。」と販売の道に進み、接客で得たお客さんのニーズを父に伝えています。一方で市川の梨を使ったピュレを商品化した会社「リカンヌ」も設立し、今は人気で品薄状態だそうです。この梨の事業とともに「常連の方が顔を見に来てくれるのが嬉しい。地域に密着して楽しく仕事ができれば。」と語ります。

いちかわバラ物語は、「アピールが足りない。もっと積極的に工夫を凝らして展開させればもっと良くなるはず。広報も頑張る。」と、お二人に逆に激励されていました。

これからパティシエを目指す人や従業員へどのように伝承していくのかと伺うと「昔は菓子職人と言われたが、今の時代は職人ではなくパティシエと言われるようになりまし

た。従業員のパティシエには、優しくほめることが大切。自分が教える従業員には42年の歴史を正直に伝えたい。」と勝司さん。菓子作りへの情熱がみなぎっていました。

# いちかわバラ物語 参加店一覧

市内20店舗のそれぞれの職人が1つひとつ丹精を込めて作った逸品ぞろい。お近くのお店で是非いちかわバラ物語をお買い求めください。



● 峰月堂	大野町2-786	☎337-1314
● 真間ちもと	真間1-12-5	☎322-2505
● 大門岡塾	真間2-23-8	☎322-0447
● ヤマザキプラザ市川	市川1-9-2	☎369-6338
● 御菓子司 望月	市川3-27-20-101	☎322-5753
● 創作洋菓子モンペリエ	市川南1-5-17	☎326-2020
● 京月堂	新田5-8-26	☎322-9425
● 越後屋餅菓子店	宮久保1-8-13	☎372-0167
● 蜂の家	東菅野2-1-28	☎322-1335
● 若柳	八幡6-13-1	☎334-0948
● とむら菓子舗	中山4-7-16	☎334-2882
● 菓匠 京山	富浜2-5-3 行徳駅前2-10-14	☎359-8888 ☎397-8718
● 季彩菓庵 しげつ	行徳駅前4-19-2	☎395-9207

## なぜ市川でバラなのか。 文学でたどるバラ物語

市川がどうしてバラなのとよく聞かれます。市川とバラについては諸説ありますが、昭和21年に、永井荷風が「断腸亭日乗」にこんな言葉を綴っていました。

「五月十日。晴。借家の庭に躑躅牡丹薔薇藤その他花樹多し。窓前今まさに百花爛漫の趣あり。…流寓の身にとりてはこれまた意想外の幸福ならずや。(略)」

この記述からも市川は戦後間もない頃もバラが咲いていたことが分ります。永井荷風は、この年の1月に市川に移住し、市内数カ所に転居した後、八幡で生涯を終えています。

また、式場隆三郎の随筆「レマン湖の噴水」では、「スイスで世界バラ展をみたが、大公園が全部バラになり、新作の彫刻がその間に点在して美しかった。これにならうて私の住んでいる市川市をローズシティーにしようと思っ



▲昭和44年6月の式場病院のバラ園

## 関連イベント

### 市川メルカート in アイリンクタウン

アイリンクタウン展望施設に、市内の和洋菓子店20店のいちかわバラ物語が堂に集結します。

日 2月1日(土)午前11時~午後3時

場 アイリンクタウン展望施設

※安全を確保するため、入場制限をする場合がございます。

問 ☎7111140 商工振興課

昨年のメルカートでにぎわうアイリンクタウン展望施設



## エコポ満点カードで 300円割引キャンペーン

いちかわバラ物語の新商品を販売している洋菓子店にエコポ満点カードを持参すると、各店舗先着40人にバラ物語新商品の300円割引を実施します。

日 1月18日(土)~3月23日(日)

※各店舗先着40人  
問 ☎32661284 ボランティア・NPO課



▲エコポ満点カード