



プロが惚れた
埼玉食材

Interview

シャリシャリの食感
あふれる果汁
タルト生地とのバランスを楽しむ

オーナーシェフ 朝田晋平 さん

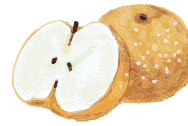
パティスリー アプラノス

📍さいたま市南区沼影1-1-20 フィオレッタ武蔵野103
🕒 10:00～19:00 📅 毎週火曜日、水曜不定休



旬です！ vol.3
県産農産物

梨



Interview

尖った青果店。
埼玉のブランド梨
旬をスムージーで味わう

店主 奥野木純 さん

わたや青果店

📍加須市騎西1326
🕒 9:30～19:00 📅 日曜日



和梨のタルトを食べたことがありますか？さいたま市にある洋菓子店「パティスリー アプラノス」では、県内限定栽培の梨「彩玉」を使ったタルトを販売しています。

フレッシュな果肉で贅沢に彩られ、一口食べるとシャリシャリとした食感とみずみずしく甘い果汁が口内に広がり、クリームやタルト生地とも絶妙なバランスです。

オーナーシェフの朝田晋平さんは、お菓子の世界大会で輝かしい足跡を残し、国内外のコンクールの審査員や日本代表チームの監督なども歴任した一流のパティシエ

です。

「彩玉は食感が良い。和梨は水分が多く、お菓子に使いにくい素材ですが、こんなに美味しいのであればお客様にも食べて、知ってもらいたい。フレッシュな素材には手を加えず、シンプルに」とタルトに仕上げました。朝田さん渾身の一品です。

彩玉の旬が8月中旬から9月初旬と極めて短いため、タルトが店頭に並ぶのは2週間程度です。「旬にしか味わえない希少性も面白く、このタルトの醍醐味です」と朝田さんは語ります。

また、彩玉の美味しい食べ方は「冷やしすぎないほうが良い。食べる1～2時間前に冷やすのが良いのでは」と教えてくれました。今が旬の希少な梨を楽しんでみてはいかがでしょうか。



期間限定で店頭に並ぶ彩玉のタルト

甘さ、大きさ、横綱級！
極みの果物

「彩玉」
さいぎょく

記事ロングバージョンはこちら！



加須市で100年以上続く「わたや青果店」は、老舗でありながら謳い文句は「尖る青果店の、極みの果物を吞む」。いかつい店主を想像してしまいましたが、「尖っている」のはこだわりの商品。「こだ



シャリシャリ感が残る彩玉のスムージー

わりと思いは美味しさの証。それらを理解し、共有できる生産者と丁寧に商売したい」と話すのは、店主の奥野木純さんです。1年前に「WATAYA AND SWEETS」を青果店に併設し、冷凍した果物を使ったスムージーや「フローズン削り」が人気です。この時期は、県育成品種の梨「彩玉」が店頭に並び、遠方からもお客様を呼び寄せます。「彩玉の大きさに驚いた。果物の中には大きいと甘くないものもあるが、彩玉は大きくて甘くてジューシーで美味しい」。仕入れ先は、車で5分ほどの梨園「梨の関口」。

梨の「天才くん」関口真生さんが手塩にかけた、朝採りのものだけを店頭に並べ、スムージーにも使います。「お客様の舌は正直。反応が明らかに違います」と目利きのプロである奥野木さんも絶賛。

関口さんには、彩玉を美味しく食べるポイントとして「皮のすぐ下側が甘いので、皮をなるべく薄く剥いて」と教えていただきました。

彩玉のスムージーは、11月頃まで味わうことができます。「極みの果物」を楽しんでみませんか？

「梨の関口」さんについては、
サイト「SAITAMAわっしょい!」をご覧ください！