

フランス人シェフが手がける スイーツプロデュースカンパニー

ヌメロサンクパリ
Numéro 5 Paris



Numéro 5 Paris (目黒区緑が丘、03・6421・4075、<https://www.numero5-mp.com>)は、東急大井町線緑が丘駅より徒歩1分に店を構える。店主のマチュール・パンソン氏は、フランス人パティシエ・シヨコラティエであり、パリの製菓学校を卒業後、パティシエ、シヨコラティエ、フードスタイリスト、製菓学校講師、さらには日本でも有名な「ピエール・エルメ・パリ」で経験を積み、日本人の奥様とともに「Numéro 5 Paris」を立ち上げた。シェフのこだわりから、ラボとスタジオをミックスしたような空間にするため、あえて店舗は2階に全面ガラス張りの空間に自然光が差し込み、パティシエが作業する姿を楽しむことができる。

店名の由来は、シェフが生まれ育ったパリ郊外にある小さな街の5番地。幼い頃にお母様が

作ってくれたお菓子は、シェフの週末の楽しみだった。いつしか自分でもお菓子作りを始め、「食べる人の笑顔が見たい」という想いがルーツとなっている。店内には、シーズンごとに新しい味を堪能でき、見た目も美しい「季節のガトー」が並ぶ。ギフトにもおすすめの代表的商品「カヌレ」は、素材、焼き方、焼き上がりすべてにおいてこだわりの逸品であり、質の良いバニラビーンズをたっぷり混ぜ合わせた生地を寝かせて熟成させる。カリッとした外側の食感と、プルンと半生状の内側の生地を十分感じていただけるようフランスの伝統的な型を用いているため、大きめサイズが特長だ。

その他にも焼き菓子はオンライン購入も可能。他では味わえない最高級のスイーツを一度味わってみてはいかがでしょうか。

