



福島

「ふたば茶亭」の  
マカロン・パリジャン  
欧風創作菓子へのこだわりを  
日々、研究中

ふたば茶亭

ふたば茶亭(福島県いわき市  
平下平窪字屋越、真柄正洋社長、  
0246・35・6480、<http://www.futaba-chaitei.com>)は、福島  
県南東部の太平洋に面したいわき  
市、JR常磐線いわき駅の西方の  
閑静な住宅街にある欧風創作菓子  
店である。昭和57年10月に福島県  
双葉町でオープン、平成23年9月  
に現在地に移転した。いわき市内  
に、いわき平窪店、パティスリー・  
グランブルー店、ラトリエ・グラ  
ンブルー店の3店舗を展開してい  
る。福島県の浜街道の豊かな自然に  
囲まれ、厳選した旬の素材を使用  
し、創業当時の「オリジナリティあ  
ふれる洋菓子をひとつひとつ心を  
込めてつくる」というモットーを  
追求し続ける様は、さながら「洋  
菓子の研究所」である。

そんなふたば茶亭の売れ筋商品  
は「マカロン」。楽天ショップでも  
第1位に輝いた茶亭のマカロンは  
マカロン・パリジャン(パリ風マカ  
ロン)と呼ばれるタイプで、表面は  
つるんとした光沢があり、クリー



いわき平窪店

ムを挟ん  
だ生地  
の縁に  
ピエ  
(足)が  
で  
きる。「シ  
ョ  
コラ」は、  
ベ  
ルギー産  
ビ  
ターシ  
ョ  
コラを使  
ったガナ  
ツシユク  
リー  
ム。甘さ  
控えめ  
でアー  
モンド  
の風  
味が引  
き立つ。  
「塩キ  
ャラメ  
ル」は、  
キヤラ  
メルバ  
ターク  
リーム  
にフ  
ランス  
・ゲラ  
ント産  
の天日  
塩「フ  
ルー  
ル・ド  
・セル  
(塩の花  
)」を  
使用し  
、ミネ  
ラル分  
豊かで  
まろや  
かな  
塩味が  
アクセ  
ント。「  
抹茶」  
は、バ  
ターク  
リーム  
から最  
高級宇  
治抹茶  
「四方  
の薫」  
の爽や  
かな香  
りを  
楽しむ。  
こうい  
った定  
番商品  
の他に  
「チョコ  
ミント」  
「オレ  
ンジ」  
「柚子」  
など夏  
季限定  
の人気  
フレー  
バーも  
合わせ  
て20種  
類を数  
える。ク  
リー  
ムもあ  
つさり  
軽めが  
目立つ  
スイー  
ツ業界  
で、バ  
ターク  
リーム  
やホワ  
イトチ  
ョココ  
リーム  
を使う  
濃厚な  
味わい  
はイン  
パクト  
が強い。  
シエフ  
おすすめ  
のマカ  
ロンの  
食べ方  
は、冷  
蔵庫か  
ら出し  
て20〜  
30分  
程常温  
に置く  
こと。ク  
リーム  
が柔ら  
かくな  
って独  
特の風  
味が際  
立つと  
いう。本  
場フラ  
ンスや  
イタリ  
アでは、  
エスプレ  
ッソや  
紅茶と  
一緒に  
いただく。  
カラフル  
な見た  
目も可  
愛らしい  
マカロン  
は、贈  
答用とし  
ても今  
人気上  
昇中の  
商品で  
ある。イ  
ンター  
ネット  
でご購  
入の際  
はギフト  
セット  
がおす  
すめ。



ティータイムに「茶亭のマカロン」