



福島

「皆様の食卓に、あふれる笑顔を…」
白亜館から祈りをこめて
会津ならではの菓子づくり

パティスリー白亜館

パティスリー白亜館(福島県会津若松市天神町、佐原智恵社長、02442・27・0898、<https://www.hakuakan.net/>)は、会津若松市鶴ヶ城より南へ2 kmほど、欧風伝統洋菓子を販売する洋菓子店である。

平成5年に前身である「カフェドメール白亜館」を開店、現在の商品の礎となる商品の数々を開発して、カリフォルニアウォールナッツ賞などに何度も入賞、その実力を存分に発揮し、平成16年に「パティスリー白亜館」として新たに開業した。

現在の看板商品は、「会津山塩のシュークリーム」。磐梯山のふもと北塩原村の大塩温泉で温泉水を煮詰めてつくる会津山塩と会津の牛乳「べこの乳」を使用したほんのり塩味のクリームが特長だ。ふんわり焼きあげたシュー皮にたっぷり詰めこんだクリームの、濃厚なのにくどすぎない甘さとほどよい塩味が織りなす素敵なハーモニーがやみつきになってしまいう逸品!『全国手土産じまん』自分用手土産グランプリ部門で堂々1位を獲得した魅力的な商品である。

そして、日本ギフト大賞福島賞を受賞した「水さやか」。松枝岐村で採水された「尾瀬の自然水」、宝石のようなこの水を、限



塩辛さの中に甘みを感じる“山塩”を使った
同社看板商品「会津山塩のシュークリーム」



透明に輝く天然水のゼリー「水さやか」。
独特な食感をお楽しみください

りなく透明なゼリーに固めている。まるで天然水をそのままだいているような、ひんやりつるりとした独特な食感が、黒蜜や柚子ソースで楽しめる。

「できたてのおいしさをそのまま、全国の皆様にお届けしたい」という願いから、マイナス30℃で瞬間凍結し、素材のおいしさを閉じこめる技法を用い、ネット通販で全国発送も行っている。ぜひ一度ご賞味ください。