

# 季節の素材を活かした手づくり菓子を届けたい 田園調布に店を構える 人気洋菓子店

ルージュブランシュ

ルージュブランシュ(大田区田園調布、若林実店長、(本店)03・3722・9729(田園調布支店)03・3721・7261)は、

田園調布で営業している洋菓子店で、現在中原街道沿いの本店と田園調布駅近くの田園調布支店の2店舗を展開している。オーナーである若林店長は、成城にある老舗「マルメゾン」で6年間修行した後、研修のためフランスに渡って腕を磨いた。その後、横浜で店を構えてオーナーシェフとして独立、平成13年より現在の本店に移転し、平成14年に支店をオープンした。

店名は、若林店長がフランスに研修に行く直前に、東京駅の八重洲口でデザート専門店をやってみないかという誘いがあったため、フランス研修中にデザートメニューや店舗のコンセプトをあれこれ考えている時に浮かんだとのこと。女性客が多く訪れる店を想定し、女性の好きな色である「ピンク」をベースとして、フランス語の赤「ルージュ」と白「ブラン」を合わせた店名が閃いたそう。この店名を若林店長は気に入っており、田園調布に店を構えた現在でも使用している。

同店の本店では、喫茶ルームを併設、その場でデザートを味わうことができる。また、田園調布支店



フランスで洋菓子の腕を磨いた若林店長

では、パティシエによるお菓子教室も開催している。



ショーケースには季節を感じる洋菓子が並ぶ

砂糖細工、鉛細工など様々な洋菓子を作製しており、自分でつくれるものもできる限り自分でつくり、お客様に同店の洋菓子を余すことなく召し上がっていただきたいという考えを持っている。季節に合った旬の素材を厳選し、一つひとつ丁寧に心を込めてつくっている。とりわけ、生クリームを使ったロールケーキは、田園調布マダムの心を捉え一番人気だ。最近では、パートのケーキフェアなどに出店し、好評を博している。季節ごとに様々なケーキや焼菓子を揃えているので、目移りしないよう注意が必要だ。ファックス(電話番号と同じ)でのご注文も受付中。

詳しくはホームページにて

<http://www.rougeblanche.com/>