

まるで森の中? 湘南台の素敵なお洋菓子店 おいしそう!と笑顔になれる ケーキや焼き菓子を町の皆様に

コム・アン・
プロヴァンス

コム・アン・プロヴァンス(藤沢市湘南台、蛭町裕司シェフ、0466・43・5178)は、藤沢市に洋菓子店を構えて21年。

19歳でフランス菓子の世界に入った蛭町オーナーシェフは、青山のルコントで4年半修業したのち、どうしても現地でフランス菓子を学びたくなり単身渡仏、南仏アルビのミッシェル・ブランやモントパンのロベルト・マーティで研鑽を積み、フランスのコンクール「シャルルプルースト」で銅メダル、「アルパジョン」で銀メダルを獲得し、2年後帰国した。帰国後は、八王子のうかい亭、横浜のエクセレントコースト、新宿のトロワグロの各店にてシェフパティシエとして勤務し、36歳で藤沢にて独立を果たす。

店名の「コム・アン・プロヴァンス」とは「田舎っぽい」という意味のフランス語で、ケーキ屋さんというとまだ非日常的な印象が強かった当時、もっと日常に溶けこんでほしいとの想いをこめて名付けたという。緑や木目を生かした店構えは、キラキラと装飾したのではなく、ずっと寛いでいたくなるような居心地のよい雰囲気である。

仕上げに手間をかけ過ぎず、大胆で素朴な、おいしそう!と思わず手が伸びてしまいうようなお菓子づくりをめざしている。

最近では、今までアレルギーでケーキなどを口にできなかった人

たちのためのケーキやマカロン製造・販売にも力を入れている。そして、主力商品になりつつあるイラストや写真をプリントしたケーキやクッキーなども好評だ。



緑にあふれた店頭



大胆素朴な外見、
しかし繊細なおいしさに
つい手が伸びる

