

発想豊か！ オリジナリティ溢れる花和田のケーキ屋さん



つぶちゃん、今日はケーキ屋さんを紹介しよう！

訪れたのは、「パティスリーハヤノ 1no1 (イチノイチ)」さん。木の温もりを感じる外壁に、自然の姿が残る木の柱、窓をつたう植物など、絵本に出てくるロッジのような雰囲気♪

1996年にオープンした当時の店名は、「地域に根づくように」との願いを込めて、地名と番地から「花和田のケーキ屋さん 1no1」。20年以上たってこの地で愛される店になった今も、扉にはその名が残っているよ。



入り口正面のショーケースには、ワクワクするような色鮮やかなケーキがずらり。フルーツソースが贅沢にかかった「レアチーズ」、酸味と甘みのバランスが程よい「キャラメルマンゴー」、秋冬限定の「いちじくタルト」など、どれも魅力的に選ぶのが大変！



中でも一番人気は、スポンジ生地とチーズスフレの2層構造からなる「窯焼きチーズ」。豊かな香りとスフレの溶ける食感がたまらない！キュートな見た目で個包装なので、手土産にぴったり♪



三郷市花和田 1-1
 048-952-0136
 10:00-19:00
 水曜日 (祝日の場合は営業 翌日店休)
 HP <http://cake-h.shop-pro.jp/>

研究熱心なオーナーは、ジャンルを超えて様々な分野にアンテナを張っているの。その探求心から様々な新商品が生み出されていて、そのうちの一つが、和菓子から着想を得た「洋風まんじゅうみるまる」。たっぷりと練乳を混ぜ込んだ柔らかな甘味のミルク生地と、白あんが絶妙なタッグを組んだクリーミーな味わいが魅力。



また、発想豊かなオーナーならではの商品と言えば、製造過程で出るケーキの端っこを洋風お弁当のようにパッケージ詰めした「はしごこ弁当」。毎回入るケーキの種類が違うのも楽しいし、お土産ならインパクトもバツチリ♪他にも、三郷市産米 100%の純米酒「におどり」とその酒粕、三郷産米粉を使った、「におどりチーズタルト」「におどりドーナツ」もあるよ。



また、写真や絵をフードプリンタでホワイトチョコにプリントした「イラストデコレーションケーキ」も作れるんだって（要予約）。好きなキャラクターや記念の写真で飾ったケーキなら、お祝いシーンも盛り上がりそうだね♪



「オリジナリティと地域性を備えた、幅広い世代に愛される商品を作っていくたい」というオーナー。これからも新しいお菓子が誕生するのが楽しみだね。