

# 三郷中央駅すぐ！手土産にピッタリなケーキが ならぶ洋菓子店



つぶちゃん、三郷になかった新しいタイプのケーキ屋さんを発見！

TX三郷中央駅から徒歩3分。おどり公園の隣に2018年7月にオープンした「パティスリー・レ・コロレ」さん。白いタイル壁に店名ロゴがついたシンプルでキュートな佇まい。ドアを開けると焼き菓子の甘い香りが♪店内はグレイッシュブルーの壁に優しいフォルムのペンダントライト、木をメインにした陳列棚など、北欧の雰囲気。飾りすぎず、それでいてかわいらしさが際立っていてワクワクしちゃう♪



カウンター越しに  
ケーキ作りの様子が  
見えるよ

つぶちゃん、気づいた？ ケーキ屋さんなのにショーケースも生ケーキもないの。代わりに並ぶのは、タルト、キッシュ、デニッシュ、クッキー、マドレーヌなどの焼き菓子。



長年ホテルやブライダルシーンで活躍してきたシェフパティシエの渡辺さんにお話を伺ったよ。フランスでは一般的な、パン屋とケーキ屋が融合した“ブランジェリーパティスリー”がイメージで、“日持ちがして手土産にしやすいもの”をコンセプトに商品を開発。看板メニューの「キッシュ」もカット型ではなく、愛らしい丸い形。具沢山なのに柔らかい食感で崩れにくいのが人気の一品。お酒とも相性がよいそうだよ。国内産の材料にもこだわり、栃木県那須産の卵、群馬県産の小麦粉、北海道産の乳製品をセレクトしているのは、質はもちろんのこと、日本の食料自給率維持の一躍を担っているとの思いから。



ケーキ作りへの哲学を  
語ってくれたよ

店名の「レ・コロレ」は料理用語で焼き色をつけるという意味。「お菓子を通じて毎日に彩りを添えたい」という願いを込めて大事にしているのは、奇をてらわず、お客様に求められるものを作るとのこと。「タルトフロマージュ」に代表されるような、世代を問わず愛される商品が多くなっているの。



続々焼き上がるケーキは  
丸くてかわいい！

それから、シェフの提案型商品も気になるよね、つぶちゃん。その1つ、フランス、バスク地方の郷土菓子「ガトーバスク」は、厚焼きのクッキー生地の中にほどよい甘さのカスタードクリームがたっぷり挟まれて食べ応え十分。事前予約が必要なデコレーションケーキは、ウェディングケーキを長く手がけて来たシェフならではのセンスあるデコレーションで喜ばれること間違いなし。普段は店頭には並ばない生ケーキだけど、土日祝日には限定でカットケーキが登場！これは見逃せない。



「手土産から、バースデーやクリスマスにも。三郷の人に親しまれる店にしたい。」というシェフの洋菓子店！ぜひ訪れてみてね♪