

甘党のススメ

2020年10月1日

1 / 3

今年も天高く馬（と人）肥ゆる時期がやってきた。食欲の秋、読書の秋、スポーツの秋、芸術の秋と色々あるが、私にとってはなんといっても秋と言えば食べ物の時期である。葡萄、梨、リンゴ、桃と秋の果物には特に目が無い。大の甘党な私としてはこの時期を見逃すわけにはいかないで、休日には時間を見つけては甘いものを求めて近場を彷徨っている。そろそろカロリーがダイレクトに体形に反映される年頃になってきたがお構いなし。食欲の秋に食べる甘い物は、みな等しくカロリーゼロなのである。

今回は山口県内で食べられるおススメのデザート（スイーツとは呼びたくない）を紹介したい。

1. Bon courage! (ボンクラージュ) のシフォンケーキ

周南市にある洋菓子店。日本語にすると『頑張ろう!』という意味らしい。ポジティブ。一見すると普通の民家にしか見えない為、初見ではなかなか気付かない。鹿野と徳地を結ぶ180号線沿いから少し離れた場所、お菓子屋というよりはジビエ料理が出てきそうな山間部にある。

洋菓子店といっても、ショーケースに並んだケーキの中から選ぶのではなく、入り口を入れてすぐの冷蔵庫に張られた写真を見て注文する。ショートケーキやロールケーキといったスタンダードなものから、珍しい名前のケーキまで種類が豊富。クッキーなどの焼き菓子も店内で販売しているが、なんといっても一押しはシフォンケーキ。もともとはシフォンケーキ専門店だったらしい。

直径20cm大と、家族で分け合っても1つで十分なボリューム。ここのシフォンケーキはとにかく柔らかい！開封からしばらくするとケーキ自身の重みでだんだんと潰れてくるくらいの柔らかさ。優しい甘さと口の中でとろけるような柔らかい触感はこのお店でなければ味わえない。プレーンはもちろん、抹茶やピンクピーチ、オレンジやストロベリーと数多くのバリエーションがあり、日によって販売しているものが異なるため、それもまた来店のお楽しみである。

人気店舗のため、昼過ぎには在庫切れになっているものも多いため、早めの来店をおススメする。



左：フォークと比較してもこのサイズ。高さもあるため食べ応え十分。

右：近寄ってみても洋菓子店とは気づかない外見。駐車場は無いが、店舗前の坂道に駐車可能との事

甘党のススメ

2020年10月1日

2 / 3

2. 酒造 酒蔵カフェの酒粕チーズケーキ

山口県美祢市にある大嶺酒造の酒蔵。

白いのれんと酒米を象ったオブジェ、真っ白い長方形の建物が空の青と山の緑に映える。

店内も白が基調でとてもシンプル。奥には醸造所も併設されており見学可能となっている。50年以上休止していた地元の酒造メーカー「大嶺酒造」が復活し、2019年から土日限定でオープン。今年の5月からは平日営業もスタートした。

弁天池と同じ地下水を使った日本酒の仕込み水で淹れる大嶺酒造オリジナルブランドのコーヒーや、大嶺酒造オリジナルの日本酒飲み比べを楽しむことができ、気に入った日本酒は購入もできる。

オススメは大嶺酒造の酒粕を使った酒粕チーズケーキ。口に入れた瞬間からチーズの甘味と酒粕の香りが口の中に広がる。チーズケーキ特有のベタッとした感じはなく、とてもしっとりとしていて、すっきりとした甘さ。甘党としては少し物足りなさもあるが、酒粕の香りと一緒に楽しむにはこれくらいあっさりしているほうが良いのかもしれない。チーズケーキだけを食べるつもりでやって来たが、つい魔が差して酒粕アイスクリームとコーラフロートまで頼んでしまった。甘い物の前では童心に帰ってしまうため、致し方ないことである。

少しお行儀が悪いが、チーズケーキに若干解けたアイスクリームを乗せて食べるのがたまらなく美味しい。酒粕の香りとケーキの甘さが2倍！2倍！の倍プッシュである。細かいことが気にならない方は試してほしい。

開放的な客席からは緑豊かな田園風景を眺めることができる。秋吉台方面に向かう際には立ち寄ってみたい。



甘党のススメ

2020年10月1日

3 / 3

3. パティスリー フルールのケーキいろいろ

湯田温泉街の道路沿いにある水色の建物。カフェスペースが併設されており、居心地の良いおしゃれな店内には山口を代表する詩人、中原中也をイメージした帽子や詩集が飾られている。

ケーキ屋というと18時頃には閉まっている事が多いが、こちらの店舗は21:30まで営業している。近くの施設に宿泊した際、夕食後のデザートに立ち寄れる時間なのが嬉しい。

店内のおしゃれさはもとより、彩豊かなケーキのフォトジェニックさが凄い。店舗名のフルールは『花』という意味で、ショーケースの中を花のように華やかにしたいという想いから、目で見ても美味しいケーキを作っているとの事。贈答用にケーキを買う時には極力こちらのお店で買うようにしているが、とても喜ばれる。

季節のフルーツを使ったケーキは、見た目のもとより味も上品で、クリームは甘すぎず、コクがしっかりしているのにしつこくない。1つ500円前後と少しお高めだが、是非ご賞味いただきたい。

ケーキだけでなく、地酒の酒粕を使った日本酒パウンドケーキや大正プリンなど、お土産にもぴったりのお菓子も充実している。



まだまだ美味しいデザートが山口県には沢山あるが、出し惜しみしたいため別の機会に紹介したい。これからも時間を見つけては、(甘い物限定の) 食べ歩きを趣味として続けていきたいと思う。

スペースが余ったので一曲紹介させていただきたい。

『Nona Reeves - New Soul』

旅行やライブなどに出かけた際の帰路では必ずこの曲を聴いてエンディング気分になっている。

かの有名なコントユニット ラーメンズの小林賢太郎氏が手掛けた2004年公演舞台『Paper Runner』のテーマソングに作曲者の西寺郷太氏が歌詞を付けた楽曲。ちょっとした悲しい制作秘話がある。舞台のDVDも発売されているので、機会があれば楽曲とともに是非視聴していただきたい。

調査部 山本