

しらはまヒストリー

タルトと生地との融合

素材も作り方も異なるタルトと生地の口どけを、同じ速度になるように工夫。生地と一体化するタルトの開発に、8年の歳月を要しました。

素材のいのちを生かす、あたりまえのこと

『素材の力を最大限に引き出すこと』それは、温度を守ることです。釜の温度、冷蔵庫の温度はもちろんのこと、使う前のバターや卵や置き場所の温度、使う器材の温度まで、細心の注意を払っています。



素材選びのながい旅 そして 今

自らの舌を信じて、各地を飛び回りました。

目指すは、

食べたときに愛を感じるチーズケーキ。何度食べても幸せになれるチーズケーキ。

それには、素材のそれぞれがチーズケーキという舞台上、活き活きと活躍しなければなりません。

私は舞台監督として、役者を探す旅に出ていました。

ほのかな酸味とさわやかな風味を持ちながら、深いコクもある厳選クリームチーズ。

さらりとした味わいが特徴で、卵特有の生臭さがなく、まるやかな卵。

甘みやコクがあり、後味はサラリでクドくないミルク。

生乳のみで製造。豊かな風味が際立つバター。

そして、旅の途中で出会った、宮崎県日南市の、温暖な気候の中で、太陽の恵みを一杯抱え込んだ、素晴らしい果実たち。

私に本当に作りたいチーズケーキを創るための役者が揃いました。

チーズケーキとフルーツの共演

宮崎県日南市で出会った果実は、まさに自然の贈り物。気候や土壌に恵まれた日南は、全国でも柑橘類の豊富な土地です。その土地に住まい、地元農家の人々に大変な優しさを頂き、それは代えがたい財産となりました。

私の創るチーズケーキをこころから感動してくださり、丹精込めて育てられた実りを「是非、しらはまチーズケーキに使ってほしい」と毎日提供して下さいます。

完熟果実を日々直送して頂けることにより、しらはまチーズケーキは様々な物語をもつことができました。

また、御親戚やお知り合いをご紹介いただき、各地の名産を直送して頂くこともできるようになり、更に物語りは増えています。

宮崎県産

日向夏・スモモ・デコボン・レモン・紫芋・マンゴー

徳島県産

山もも



表 彰

平成 6年2月	全日本司厨士協会神奈川県本部	会長表彰
平成12年2月	全日本司厨士協会神奈川県本部	役員功労表彰
平成 7年2月	全日本司厨士協会関東総合地方本部	会長表彰
平成11年4月	全日本司厨士協会関東総合地方本部	役員功労表彰
平成 9年2月	全日本司厨士協会総本部	会長表彰
平成 8年2月	全日本司厨士協会総本部	アカデミー銅彰
平成10年2月	全日本司厨士協会総本部	アカデミー銀彰
平成14年2月	名誉司厨士の証	名誉司厨士の証
平成10年5月	全日本司厨士協会総本部	紫メダル
平成13年5月	全日本司厨士協会総本部	自民党総裁感謝状
平成12年	全日本司厨士協会総本部	名誉の証
平成 7年1月	神奈川県知事優良衛生	技能者表彰
平成10年5月	神奈川県調理師連合会	会長表彰
平成13年5月	神奈川県調理師連合会	役員功労表彰
平成12年6月	日本調理師会本部	会長表彰