

迷ったらベーシックもよし。
あんガレット

あんこパニーに並ぶあんたちをご覧になり
心惹かれる組み合わせをお選びください。
サクサクのパイ皮でサンドし
表面を香ばしくキャラメリゼします。
こしあんにチーズクリームを合わせた
ベーシックがパティシエのお薦めです。
ご自身のお気に入りが見つかりますように。



あんガレット



塩レモン

和栗

ピスタチオ



美肌にも、お腹にもよく、滋味深く
はとむぎサブレ



はとむぎサブレ (5個入り)

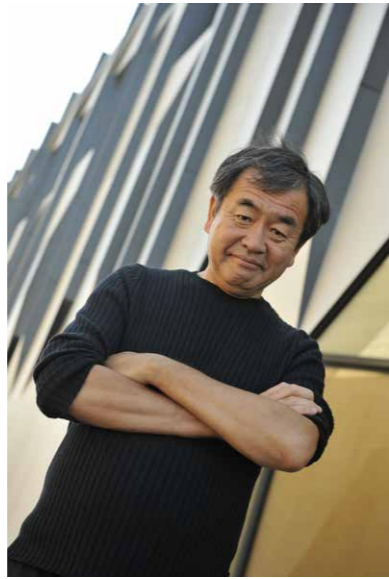
小山市が国内有数の生産地である
スーパーフード・はとむぎと、卵、バター、
北海道産てんさい糖の氷砂糖といった
シンプルな素材を使い、香ばしく、滋味深く
ザクツとした食感に焼き上げました。
粉の100パーセントがはとむぎ。
グルテンフリーの焼き菓子です。
はとむぎは古くから薬膳として食され
食物繊維が豊富でマグネシウム、カリウム、
亜鉛ほかのミネラルにビタミンB群、
新陳代謝を活発にすると言われる
9種類の必須アミノ酸も含まれ
美肌にも、お腹にも、効果が期待できます。
小豆をはじめとするあんとともに
からだも笑顔になれる素材として
地産のはとむぎを活かしたお菓子づくりも
展開していきますので、ご期待ください。

スイーツ&カフェレストラン

7月23日(日)
12:00
オープン



建物は建築家・隈研吾氏の
設計デザイン



©J.C.Carbonne

田園を背景に、張り出した木のひさしと
建物を覆うように囲むグリーンが印象的。
自然と響き合う空間は、私たちの思い描く
「カンパニー」なかもかもしれません。

略歴

1954年生。1990年、隈研吾建築都市設計事務所設立。慶應義塾大学教授、東京大学教授を経て、現在、東京大学特別教授・名誉教授。30を超える国々でプロジェクトが進行中。自然と技術と人間の新しい関係を切り開く建築を提案。主な著書に『点・線・面』(岩波書店)、『ひとの住処』(新潮新書)、『負ける建築』(岩波書店)、『自然な建築』、『小さな建築』(岩波新書)、他多数。

極上のあんに笠間のまるごと栗。
謹製栗最中「限」

建築家・隈研吾氏があんや栗がお好きと
お聴きしてつくり上げた謹製の栗最中です。
粒あんは北海道産の小豆の渋を深く切り
塩味を効かせることであっさりした甘みに。
白あんは大手亡の皮をむき、口どけよく
なめらかにすることで甘みの滞在時間を抑え
手亡豆の風味が強く感じられるものに。
茨城の笠間の栗をまるごと贅沢に使い、
隈氏のサインをかたどった皮で包みました。
ここぞという贈りものにかがでしよう。
※あんはどらもてんさい糖の氷砂糖とグランド塩を使用



謹製栗最中



揚げたての皮と
粒あんつなぐ塩。
揚げ最中

北海道十勝産の「エリモシヨウズ」に
てんさい糖の氷砂糖とグランド塩を
使用。小豆の風味をダイレクトに伝
えながらキレのよいあんに仕立てま
した。ごま油でからりと揚げた皮と
粒あんをつなぐアクセントとなるの
は塩。記憶に残る甘みになると思
います。



揚げ最中 (6個入り)

吉を呼ぶ三つの焼印、
三種のあん。
あんキューブ

キューブ型の小ぶりなバターカス
テラにこし、粒、白の三種のあん
を詰めて焼き、田園風景が広がる
カンパニーらしく花鳥風月の吉
祥紋の焼印を押ししました。不老長
寿を願う「菊水」、夫婦円満の「鶴
齋」、五穀豊稔をもたらす「瑞雲」
を表すお菓子が皆さまに吉を呼ぶ
ことを願っています。



あんキューブ