

西牧竜也シェフの
こだわり探求日記

おいしい 逸品

VOL. 11



「シュークリーム(140円) / シャルロット」

基本に忠実なが、美味しさの基本 王道シュークリーム

数年前まで三条に住んでいた。近くにはかつて商店街だった通りがあり賑わっていた頃の面影を感じる。その一角に洋菓子店シャルロットさんがある。シンプルなシュー生地、絶妙なやわらかさのカスタードクリームがぎゅっ詰まったオーソドックスなスタイル。最近では様々なシュークリームが発売されているが、昔ながらの味を守り抜いたこれぞ、シュークリームなのだ。玉子と小麦粉、バターのみで作られ、添加物は不使用。聞けばご主人の沖原澄夫さんが菓子職人を始めた50年前から変わらぬレシピで作り続けているとか。沖原さんは呉阪急ホテルの製菓部門の立ち上げに関わり、以後22年に渡って洋菓子でホテルを支え続けてきた。その間、沢山の職人も育て上げ、沖原さんの味を受け継いで独立開業した人も多い。そして自身の店を出されて今年で28年目。シュークリームは創業当時の人気で、多い時には1日100個以上も売れ、コロナ禍でもその勢いは続いているようだ。「これだけ長くお店を続けて来られたのもこのシュークリームのおかげです」と沖原さんは言う。何においても作り手の思いが感じられる物には人を魅了する力があるが、このシュークリームには美味しさと共に魅力がぎゅっ詰まっている。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴33年。ホテルや結婚式場でシェフを務め2014年5月におうちレストラン NISHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<https://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。