



# so good..

## 「黄金の梅」掲載記念イベント

スペイン発世界のトップパティシエ掲載誌「So good」に南越前町の特産品「黄金の梅」が掲載されました！

# 10.10 MON

1回 限定24名 3,000円

スイーツ、飲み物、  
お土産付き

1部 10:30~

So good..アジア特派員 松野玲子さんをゲストに、世界と日本のパティシエ最前線と、黄金の梅を使ったお菓子をつくるシェフとスイーツの話し

●メゾンジブレー 江森さん 山・海・里をテーマにしたジェラート ●アステリスク 和泉さん 黄金の梅チーズタルト

2部 13:30~

福井市出身の南青山「アングラン」昆布シェフをお迎えし、松野さんとのトークショー！

黄金の梅を使ったフランス菓子「リュネット」の試食ほか、昆布シェフなどのスイーツと飲み物とお土産付き！

3部 15:30~

●青山アングラン 昆布さん

昆布シェフが、  
当日  
来場！



青山アングラン シェフパティシエ

### 昆布 智成

福井県出身。220年の歴史を持つ和菓子屋【昆布屋孫兵衛】を家業に持つ。

名店【オーボンヴェータン】や【ビエール・エルメ サロン・ド・テ】でフランス菓子の基礎を学ぶ。2012年には渡仏し、【リエデレ】や【ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション】にてデザートを担当。2019年に世界的にも珍しいミニマルデザート専門店。【UN GRAIN】のシェフパティシエに就任。

最近では、全国のスイーツ情報を発信するwebメディア「ufu.」(ウフ.)とロソン、新進気鋭の話題のパティシエがタイアップした「プリンに限界」プロジェクトで、昆布シェフが考案した「シャインマスカットプリン」が話題となった。

## Minami Echizen San Kai Ri 1st Anniversary



so good 日本特派員

### 松野 玲子

アメリカ留学後、日本でファッション業界紙の翻訳に携わり、その後フードライターに転身。食の専門誌を中心に、パティスリー、ブーランジェリー、レストランの取材・執筆を行う。「so good」には2009年より寄稿し、日本のパティシエとその作品を紹介する。ライター掲載紙>カフェスイーツ、日経新聞、料理通信、料理王国、JAL機内誌、有名パティシエレシピ本等



MAISON GIVRÉE オーナーシェフ

### 江森 宏之

Pâtisserie FRESSONにて MOFフランス最高職人フランクフレッソン氏に師事。帰国後「ヘルグの4月」にてシェフパティシエとして5年、アイスクリームケーキ専門店「Glaciel」にてシェフグラシエ・シェフパティシエを3年勤め、独立。フリーの期間には、2015年にミラノ万博にてアイスクリームとチョコレートのワールドカップにて日本代表のチームキャプテンとして出場し、優勝に導く。2017年7月に自身初のパティスリーとなる「MAISON GIVRÉE(メゾン ジブレー)」をオープン。



アステリスク オーナーシェフ

### 和泉 光一

1970年 愛媛県生まれ  
実家が和菓子屋であるため、幼少の頃からお菓子や料理に興味をもつ。日本菓子専門学校卒業後、「成城アルプス」「花とお菓子の工房フランスーズ」を経て、2000年、東京・調布の名店、「サロン・ド・テ・スリジェ」のシェフ・パティシエに就任。数々のコンクールに出場し、メダルを受賞。日本を代表するパティシエとなる。2012年「ASTERISQUE」をオープン。

