

Recommended Files

ダブルベ・ボレロ 大阪本町店

本場ヨーロッパの味と雰囲気を追
究するシェフの新店が大坂に！

ビジネスマンが行き交う大阪のオフィス街の一角、朝公園からほど近い場所に、パリの街角にあるようなおしゃれな佇まいのフランス洋菓子専門店が2013年9月末にオープン！ここは、評判の生菓子を指して遠方から訪ねる人も多いという守山市の人気店「ダブルベ・ボレロ」が、満を持して大阪に構えた2号店だ。宝宝箱のようなショーケースには季節感を大切にした生菓子が毎日20種類以上並び、チョコレートや焼き菓子も豊富に揃い、店の奥には喫茶コーナーが併設されている。

「素材にこだわっているので、焼き菓子には自信があります」と話すオーナーシェフの渡邊雄二さんは、とても研究熱心で、研鑽のため毎年ヨーロッパを訪ねて現地のお菓子を試食して歩き、店で使っているフランス産原材料の生産現場に足を運ぶ。日本とヨーロッパの味の違いがどこにあるのかを考え、自らが作る菓子に昇華する。

一口食べると香料とは違うフワッとした独特の香りが感じられ、食べ終わった後に心地いい余韻が残る焼き菓子は、フランスと同じように精製すぎない粗挽き的小麦粉と発酵バターを使って香り高く焼き上げられたもの。菓子によって何種類もの小麦粉を使い分けるなど、さまざまな工夫で本場と同じ深い味わいを追求する。さらに、素材の良さがストレートに出るオペラやシュークリーム、ミルフィーユといったシンプルなお菓子にどう個性を表現するのかを常に考えているという渡邊さん。「また食べたい」と思わせる徹底した本物志向の新鮮な味をぜひ一度賞味して欲しい。



大阪市中央区瓦町4-7-4 南星瓦町ビル103
☎06-6228-5336 10:00~20:00 土曜日休
<http://www.wbolero.com/>

★ドイツ菓子「アイアッシュ・ロング」を5名様にプレゼント。
詳しくは25ページ参照。



ブランデーとコーヒーの風味をきかせた深い味わいが印象的なオペラ(376円)。



深いブルーの外観、照明やテラコッタの床、油絵など隅々まで「ヨーロッパの文化を伝えたい」という渡邊さんの本物志向が感じられる。店舗奥には喫茶コーナーも。