



**sōma sando**  
ソーマ・サンド

62 rue de Vaugirard,  
75006 Paris  
11:00 ~ 21:00 月休  
www.instagram.com/  
somasando\_paris\_6/



1 牛肉と豚肉の合いびき肉でつくる『メンチカツ・サンド』(10.50ユーロ)。紫キャベツとニンジン、プルーンなどを重ねている 2 クラシックな『タマゴ・サンド』(10ユーロ)はパンをトーストせずに提供 3 鶏の唐揚げ、フランクフルトソーセージにパン粉を付けて揚げた『コールドッグ』など小皿料理もある © sōma sando 4 『カツサンド』(10.50ユーロ)は、とんかつソースとシソ風味のゆで卵、紫タマネギ、水菜、味噌風味のタルタルソースの組み合わせ 5 白ゴマペーストやチョコレートのクッキーなどデザートは5品 6 マレ地区にある日本風居酒屋「ソーマ」が開いたサンド専門店。リュクセンブル公園の近くに立地する 7 白と木でまとめたナチュラルな内装。カウンター席のほか2階にもテーブル席がある

パリで注目の新サンドイッチI

## Sando (サンド) と呼ばれる 日本の食パンを使ったサンドイッチ

### フランス人にとって モチモチ食感新鮮

Sando (サンド) と呼ばれる日本の食パンを使ったサンドイッチがパリで評判だ。先駆者は2017年にオープンした食パン専門店「キャレ・パン・ドウ・ミ」や日本風パン屋「アキ・カフェ」で、翌年にはフランス人がサンド専門店「サンド・クラブ」をオープン。人気は一気に上昇し、22年に入ると日本人の料理人が手がける「ベンチャー」、日本料理店が開いた「キンタロウ・カフェ」、日本風居酒屋を営むフランス人によ

る「オトウト」が次々とオープン、日本風サンドを提供している。

これまでも薄い食パンのサンドイッチはあったが、モチモチした日本風食パンのサンドイッチはフランス人にとって新鮮な味と食感だ。具材は卵、トンカツ、チキンカツ、エビカツが主流。21年12月にオープンした「ソーマ・サンド」は、フランスの素材などを合わせたオリジナルの味付けで差別化を図っている。オーナーのマルワン・リスクさんは「揚げた具材を使う点が日本風サンドの特徴。さまざまな味の組み合わせが考えられ、レシピの幅も広

い」と話す。

サンドはチキンカツやベジタリオンなど7種。『フィッシュフライ』には塩味のある海藻サリコルヌ(アッケシソウ)やレモン・コンフィ、トビコをあわせてさっぱりとした後味に仕上げ、『メンチカツ』は梅で風味付けしたケチャップ風のソースとディジョン・マスタードに甘いプルーンを重ねた。

食パンは「キャレ・パン・ドウ・ミ」の厚さ1.8cmの食パンを使っているが、自家製の食パンも研究中だ。今後は食材の生産者や料理人とコラボレーションしたサンドも発表していきたいという。