

ブルーランジュリー コトン

埼玉県・富士見市



注目の新店舗

洗練されたパンを地元で提供

駅前商店街から一步入ったビルに構える同店は、白を基調にした清潔感溢れるお店だ。最初に目にする正面の平台には食欲をそそる焼き立ての惣菜パンや新作のパンなどが並び、左手に伸びる棚には菓子パン、デニッシュ、ハード系、食パン類といった定番商品が整然と並べられている。店内はベビーカーでも通れる幅が確保されているので、子ども連れでも初めてのお客でも落ち着いて自分のペースで好きな



オーナーシェフの綿貫享さん

パンを選ぶことができるように、ゆったりと設計されている。

同店の一番人気は、『クロワッサン』だ。小麦粉2種をブレンドするトランブル直伝のレシピを継承しており、油脂の折り込み法に美しさとおいしさの秘訣がある。「当日に折り込むことを大事にしている。ボリュームが出て軽い食感となり、素材の香りもしっかり感じられるから。前日折り込みではバターと生地が馴染んでしまい理想の層が出来ない」と綿貫シェフ。

食べる時にもイメージ通りの味を楽しんでもらえるように、クロワッサン以外の製品も細心の配慮がされている。

ハード系で一番人気は、クルミとレーズンとアプリコットを練

り込んだ『Tフリュイ』。低温長時間発酵で小麦の旨味と甘味を引き出した『Tバゲット』生地をベースにしており、最もこだわっているのは、ふっくら皮までやわらかいセミドライのアプリコット（ロッテガロンヌ商会、フィルイグルメ社製）を漬け込まずにそのまま使っていることだという。濃厚な甘味と自然な酸味が抜群のアクセントとなり女性客に特に好評だ。このほか毎日約75種類のパンと約10種の焼き菓子を用意している。

東武東上線沿線に2017年7月オープンした「ブルーランジュリーコトン」は、若手シェフの独立店が増加する注目エリアにあって人気のお店だ。オーナーシェフの綿貫享さんは、高校時代から製パンに興味を持ち、パティスリー・モンサンクレールを経て、岐阜・高山の人気店トランブルでブルーランジュリーとしての修業を重ね、地元・埼玉で独立を果たした。綿貫シェフの誠実な姿勢と、洗練されたパン菓子求めて、若いファミリーから地元のシニア、遠方客などが多く訪れている。

人気のデニッシュ類、菓子パン類は整然と並んでいるのでトングで取りやすく、プライスカードも見やすいように考えられている

