

フランスの感覚で発展する日本の味

和食人気が続くパリでは、フランス人の感覚を加えた日仏融合の風味が続々と生まれている。日本での居住経験があるパティシエや日本文化に傾倒が深い料理人を中心に、日本の伝統を重んじながら、フランスの素材や要素を組合せた新たなフレーバーを創作している。

先駆けとなった和菓子が、どら焼きだ。2016年秋に和菓子職人とフランス人パティシエが開いた「朋」（2018年1月1日号に掲載）は、伝統的などら焼きや餡を紹介するだけでなく、どら焼き生地にチョコレートやプラリネなどを組み合わせた日仏融合菓子を販売している。

また日本の文化や料理に造詣が深いことで知られる料理人ティエリー・マルクスさんは2018年、そば粉でつくるどら焼き生地のサ

ンドイッチが看板商品の「マルクシト」をオープン。チョコレートムース、みそ風味のスモークサーモン&アボカド、照り焼きソース味の牛肉&チェダーチーズと、主食からデザートまでどら焼きで提案している。おにぎりも気軽なファストフードとして人気で、専門店も増加。「ナニギリ(Nanigiri)」では、レモンピールやタピオカ入りなど、ユニークなフレーバーも登場している。

関心が高まる 餅の専門店もオープン

コメと同様、グルテンフリーの観点からも関心が高まっているのが餅だ。数年前に餅アイス“モチ・グラッセ”が評判となり、スーパーでも販売されている。2019年6月には、求肥大福の専門店「ラ・メゾン・デュ・モチ (LA MAISON DU MOCHI)」がオープンした。日本に滞在中に餅のおいしさを発見したというマティルド・モットさんが、自家製の小豆やユズの餡のほか、ベルガモットやバラ風味などを販売。今年2月には、M.O.F. (フランス最優秀職人) パティシエのローラン・デュシェーヌさんと共作したチョコレート味を発表している。

どら焼きや餅の人気は、多彩な食感が重なった菓子や料理を好むフランス人が、日本特有のもちもち、ふわふわといった食感を新鮮な眼で受けとめている証と



LA MAISON DU MOCHI

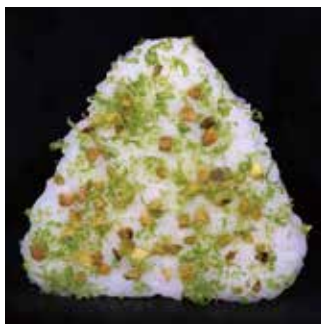
黒ゴマやピスタチオ、月替わりのフレーバーなど常時7種類。求肥はフランス人の好みに合うよう、薄く、軽い食感につくっているという ©agencelucky <https://www.maisondumochi.fr/>



淡いピンクと白黒でまとめたモダンな店内 (39 rue du Cherche-Midi, 75006 Paris)。2月には2号店をオープンした ©agencelucky

いえる。食パン専門店「セントルザ・ベーカリー」が2017年にパリに開いた「キャレ」では、日本風の食パンを“Mochimochi”と紹介し、“パン・ド・ミ”とは異なる食感をアピールしている。

Nanigiri



今年2月におにぎりのケータリングをスタートした「ナニギリ」は、オーガニックのイタリア産米や持続可能な漁業で獲られた魚など、原材料を厳選。味噌風味のナス、タマネギの酒粕漬け&サーディン&ライムなど6フレーバー (各€4.0) ©agencelucky <https://nanigiri.com/>