

..... \かしわ愛を込めて/ .....

# ふるさと産品お届け便

市で生産・加工された製品など、柏を象徴する特産品を「柏市ふるさと産品」に認定しています。このコーナーでは、ふるさと産品の魅力と生産者のこだわりを紹介します。



詳しくはこちら

## 第13回 「焼きモンブラン」



嗜好品だからこそ  
期待を超える  
お菓子を作りたい

オーナーパティシエ 小澤 隆さん

ラトリエ モン.シェフ(豊住4丁目)  
道の駅しようなん等でも販売



【販売場所】

**MON CAFE (モンカフェ)**

【住所】柏3丁目8-5 MH BLDG1階

【問い合わせ】

☎7192-7835

FAX 7192-7836



同店ホームページ

## 挑戦と情熱が形になったオリジナルスイーツ

モンカフェの本店で、柏市豊住にあるケーキ屋「ラトリエ モンシェフ」の創業から15年。看板商品の焼きモンブランは、今や全国にも多くのファンがいる人気の焼き菓子です。

オーナーの小澤さんは創業前、お菓子の販売メーカーにパティシエとして勤務。当時から、「他にはない、何かインパクトがあるお菓子を作りたい」と思い描き、栗を原材料に使ったモンブランやムースなどの生ケーキはあるけれど、焼き菓子は数少ないことに目を付け、栗の焼き菓子作りへの挑戦を決めました。

数えきれないほどの試作を重ねて出来上がった商品は一つ一つ手作業で焼き上げられ、栗のペーストを100パーセント使っていて自信と誇りが感じられる逸品に。口にすれば、甘すぎず、しっとりなめらかで濃厚な栗の味が口いっぱいに広がり、生地の中にある蜜漬け渋皮栗がさらに食感を楽しませてくれる、上品な味わいに仕上がっています。



「お菓子は嗜好品なので食べなくても生きていける。でも、食事を終えた後や

ちょっと一息入れたい時など、食べた時に期待を超えるものを作りたいんです」と語る小澤さん。本店の店名にした「モン.シェフ」には、フランス語で「あなたのシェフ」という意味があり、お客さま一人一人の専属シェフになった気持ちで、心を込めたスイーツをこれからも作り続けたいという思いが込められています。

創業当時の原材料や工程を守り続けるだけでなく、お菓子を作る情熱も当時そのままに、地元にも愛される味をこれから先へつないでいく。

### 今月のプレゼント

焼きモンブラン4個入り 5名様

【応募方法】

市内在住のかたで、次のいずれかで  
▶市のホームページにある入力フォームで  
▶はがきに「ふるさと産品お届け便」と明記し、3ページ下の必要事項と、広報かしわ5月号の感想を書いて、〒277-8505 柏市役所広報広聴課へ郵送 (必着) ※応募は1人1回。当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます

締め切り  
5/10(金)



応募はこちら

### 市の情報をもっと知りたい!

柏市公式  
ホームページ



柏市公式  
LINEアカウント



柏市公式  
エックス(旧ツイッター)



### 広報誌の配布に関する 問い合わせはこちら

広報かしわ宅配コールセンター

☎0120-276-673

受付時間/午前8時30分~午後5時15分

※土・日曜日、祝日、年末年始を除く

柏市の人口

※R6.4.1現在( )内は前月比

世帯数 198,819世帯(+726世帯) 総人口 434,462人(+439人) 男 214,227人 女 220,235人

携帯電話や松戸局(047局)から本誌の市外局番のない番号にかけるときは最初に「04」を付けてください

電話での問い合わせが困難な場合はファクス  
7166-8289もご利用ください



古紙配合率70%再生紙と植物油インキを使用しています。また、見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。