

しずおか 味な店

地産地消



コーヒー350円、静岡苺のロールケーキ小(長さ14cm)1200円、塩キャラメルのパウンド中1050円・小220円、苺のタルト(直径12cm)1500円、お茶のクッキー箱入り780円・袋入り600円、フロアットロール・キャラメル500円。

りべーるだんふあんす



シェフ 成岡周造氏

【メニュー】苺のタルト1500円。静岡苺のロールケーキ小1200円。フロアットロール・キャラメル500円。塩キャラメルのパウンド小220円。お茶のクッキー箱入り780円。コーヒー350円。

【営業時間】9時～20時。日曜・祭日は19時まで。水曜定休。

【施設】20席(禁煙)、駐車場8台。

【所在地】静岡市葵区大岩1-8-19

TEL 054-246-2561

<http://www.denfance.jp>

岡市駿河区大谷の農家で委託生産して

「りべーるだんふあんす」は、緑豊かな城北公園に近い閑静な住宅街の一角に1990年に開店。厨房・ショップ・カフェが一体となっていて、フランスの農家で使われていた煉瓦をあしらった壁、無垢材を使っていた静岡の家具が、落ち着いた雰囲気を出しています。

東京で弁護士をめざしていた成岡さんは、実家の事情で帰郷することになり、「やるしかない」と一念発起して独学でお菓子づくりに取り組んできました。世界中から美味しくて安全な食材を探し、お菓子づくりの技術を磨き、最新の機械を導入して、失敗を重ねながら、こだわりのお菓子を生み出してきました。

当店のロールケーキやタルトの苺は、静岡市駿河区大谷の農家で委託生産して

「りべーるだんふあんす」は、子供時代の冬という意味。外が寒くても元気だった成岡さんの子供時代のように、良い素材を見つけて、新しいお菓子を生み出したという願いがこめられています。

「お茶のクッキー」は、成岡さんの兄が経営する協和製茶(株)から仕入れた高級煎茶を使った香り高く軽くて溶ける食感のクッキー。内外に静岡をアピールする商品として今年のごルデンウィークからJ-R静岡駅のキオスクで販売します。

店名「りべーるだんふあんす」は、子供時代の冬という意味。外が寒くても元気だった成岡さんの子供時代のように、良い素材を見つけて、新しいお菓子を生み出したという願いがこめられています。

りべーる
だんふあんす

美味しくて安全な食材を使った、
こだわりのお菓子の絶妙な味

「りべーるだんふあんす」は、緑豊かな城北公園に近い閑静な住宅街の一角に1990年に開店。厨房・ショップ・カフェが一体となっていて、フランスの農家で使われていた煉瓦をあしらった壁、無垢材を使っていた静岡の家具が、落ち着いた雰囲気を出しています。

いる水分が少なく、味の濃い苺を使っています。フロアットロールは、厚めで味のあるプチシュークリームの生地を重ねたもの。塩キャラメルのパウンドは、4種類の砂糖とフランスのベルドセル(塩の真珠)を組み合わせた絶妙な味。