

Information

茨城県笠間市笠間1351-1
TEL.0296-71-6005
【定休日】毎週月曜日(祝日の場合は翌日)
【営業時間】午前10時から午後6時
※売り切れ次第、終了となる場合があります。
【HP】<https://www.kasama-fuku.com/>



写真左から
菓子工房 福 山口 洋子さん、笠間グルメイト 坂部 眞喜子さん・堀 ちとさん、
菓子工房 福 店主 山口 寿一さん



左:栗のシュークリーム 270円(税別)
右:いちごのシュークリーム 280円(税別)
お店の2階で、イトインもできます。

今日の訪問先

菓子工房 福

食べて
『かさま』応援!

グルメ 紀行



西洋割烹のシェフが営む「シュークリーム専門店」
本日お伺いしたのは、笠間稲荷神社から徒歩2分の場所にある「菓子工房 福」です。このお店は、笠間で20年以上続く「西洋割烹かるにえ」のオーナーシェフである山口さんが2018年にオープンした「シュークリーム専門店」です。
山口さんに開店の経緯を伺うと、「かるにえでは、秋になるとデザートに笠間の栗のシュークリームを提供していて、お客様から『このシュークリームをテイクアウトしたい』とのご要望をいただいていたので、それが、『笠間の栗で何か街おこしができれば』という自分の思いと重なり、シュークリームの専門店をオープンするに至りました。」と語ってくれました。
お店の名前は、「お客様が覚えやすく、おめでたい響きで、手土産に『福』を運んできたと喜ばれる名前」と考え、「菓子工房 福」と名付けたそうです。
こだわりの素材を使用したこだわりのシュークリーム
シュークリームは、5〜6種類の中から選ぶことができます。定番のメニューは「笠間産栗のシュークリーム(笠間シューくり)」と「カスタードのシュークリーム」です。取材時の期間限定メニューには、「笠間産いちごのシュークリーム」や「きな粉と黒豆のシュークリーム」などがありました。定番のメニュー以外は、季節等に応じて変わっていきます。

取材を終えて

- さくっとしたシュー生地のと、中のなめらかなクリームとのバランスが良かったです。極力オーダーを受けてから中のクリームを入れているというのが、食感の良さを維持しているのかなと思いました。今後の新メニューも楽しみです。
- 山口さんの主張しすぎない控えめな姿勢がとても素敵でした。それでいて、笠間に対する愛をとても感じました。

使用している食材について伺うと、「栗のシュークリーム」には、岩間にある『小田喜商店』さんの栗の加工品を使用しています。栗に対しても熱意のある方で、栗の加工品もとても美味しいです。また、『いちごのシュークリーム』には、笠間にある『磯いちご園』さんのいちごを使用しています。磯さんもとても熱意のある生産者さんで、新鮮でとても美味しいいちごを提供してくれます。」と話していました。また、「笠間焼の紹介ができたら」という山口さんの思いから、店頭ディスプレイには、色々な作家さんの笠間焼が使われています。
笠間をもちと面白い街に
笠間生まれ・笠間育ちで、幼い頃から笠間稲荷前通りを見てきた山口さんに、今後の展望を伺うと、「最近、この笠間稲荷前通りの人の流れが変わってきていると感じます。新しいお店がオープンし、訪れる方には若い世代の方も増えています。笠間が、美味しいものを食べながら散策が楽しめる、面白い街になってほしいと願っています。そして自分もその一助になれば。」と話していました。



和モダンな内装の店内。笠間焼の器に、各シュークリームがディスプレイされています。

※取材にご協力いただける農家や地産地消協力店を随時募集しています。