

「モンブラン」と「マッターホーン」に行きました

西 正子

先日、「モンブラン」と「マッターホーン」に行ってきました。と言っても、もちろんヨーロッパパアルプスではありません。東急東横線にある評判のケーキ屋さん。その2店舗で、話題のケーキを食べた報告です。

●モンブラン(MONT-BLANC)

ご存じの人も多いかと思いますが、モンブランは、フランス・イタリア国境に位置するヨーロッパパアルプスの最高峰（4810m）です。フランス語でモン(Mont)は「山」、ブラン(Blanc)は「白」を意味し、「白い山」日本で言えば「白山」と同じです。

さて、洋菓子店の「モンブラン」ですが、創業は1933年（昭和8年）。一人の菓子職人が、登山に訪れたシャモニーで、モンブランの美しさに感銘し、帰国後、その名を冠した店舗を開業。山をイメージした「モンブランケーキ」を看板商品にしたのが始まりといわれています。現在の店舗は自由が丘駅から徒歩3分。菓子店激戦地区で、「亀屋万年堂」と共に、2大老舗店の名を馳せています。

その「モンブランケーキ」ですが。

山頂には、白山をイメージした白いマカロン。5合目から9合目には、黄色い栗のうねうねクリームが盛り上がり、麓のスポンジの中には大きな栗が1個仕込まれている。とても凝ったケーキでした。おやつに食べれば、夕飯はいらないくらいのボリューム感です。

最近のモンブランは、茶色い（こげ茶色の）クリームも多く、形も凝っていますが、こちらのケーキは、あざやかな黄色いクリームと和栗を使っているためか、伝統的なイメージがあり、昭和を感じさせるノスタルジックな気持ちになります。

この店のティーコーナーですが、男性客の多さが目を引きます。身なりの良い紳士グループがケ



ーキとコーヒーで談笑する姿があちこちにあり、ちょっとめずらしい光景でした。

そしてケーキのお値段はというと、なんと640円！モンブランは標高も値段も高いのでした。

●マッターホーン(MATTERHORN)

スイスとイタリアの国境にそびえるマッターホーン(4478m)。日本では「マッターホルン」が一般的ですが、ケーキ店「マッターホーン」は、学芸大学駅すぐのところにあります。創業は

1952年（昭和27年）。「モンブラン」同様、一店舗主義を貫いています。

リッチな雰囲気「モンブラン」に対して「マッターホーン」は清楚なたたずまいの洋菓子店。三角巾とエプロン姿の店員さんが、休む間もなく働いています。

こちらの人気商品は、なんとと言ってもバウムクーヘンでしょう。少し歯ごたえのある食感とラム酒の香りが特長で、午後には売り切れてしまうこともあるようです。

残念なことに、マッターホーンというケーキはメニューに無く、山つながりで「モンテローザ」を注文することにしました。

少しマイナーですが、モンテローザ（Monte Rosa）は、イタリア・スイス国境に位置する山群の名称です。（ハケ岳や大峰山と同じ）最高点デュフル峰は標高4634m、アルプス山脈で2番目の高さを誇ります。

「モンテローザケーキ」は細切りのバウムクーヘンが入ったカップの上にフランボワーズのソースが被せてあります。その上にはスライスしたホワイトチョコ、山頂には棒チョコが3本・・・風雪に耐える氷河と鋭峰をイメージするのが良いでしょうか・・・。味わいのほうは、フランボワーズの甘酸っぱさやチョコにしつこさはなく、思ったよりずっとさっぱりしていました。

こちらのお値段は300円。標高とは違い、お手頃価格でした。

●ほかにたくさん・・・

気軽に行かれるお店は、以上2店舗ですが、全国区を調べると、まだまだありました。

◎モンブラン(神戸市)

洋菓子の歴史が古い港町神戸の人気店。熊本県の球磨地方で収穫された丹沢栗を使用したこだわりの「至高のモンブラン 丹沢 VOL.54」が有名です。HPを開くと「♪♪～もんぶらん～♪♪」の歌が流れます。

◎モンブラン(延岡市)

繁華街にあるので一日中人が絶えません。一般的な「モンブラン」のほか「和栗づくし」「和栗パンナコッタ」「北方栗のロールケーキ」などなど栗祭り開催中？

◎マッターホーン(豊橋市)

モーニング文化の盛んな愛知県にあるので、朝の時間帯にドリンクをオーダーすると、お任せでケーキが1個付いてきます。「モンブラン」「マッターホーン」ケーキがあります。

◎マッターホーン(掛川市)

駅から離れているので、駐車場完備のお店。モンブランはこげ茶色の「渋皮付きモンブラン」とプレーンな黄色の「モンブラン」があります。ほかに「マッターホーン」ケーキも。

「山名ケーキ店」は日本全国津々浦々にあるようです。みなさんも、お時間がある時は、どうぞYAMAケーキを楽しんでみては、いかがでしょうか？

