

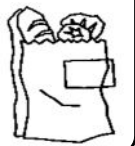
# すまいるたうん

汐入



第42号  
平成19年  
8月3日

## おいしいパンの追求 ペイザンギヤロ



「新鮮な状態で食べて頂きたい」

「ヴィエノワズリー ペイザンギヤロ」

は、和三盆ロールで有名な南千住駅前の「スヴニール」の姉妹店として昨年、ベルポート汐入に開店しました。馬場一樹ブルーランジェリーシェフ（36歳）とブルーランジェ2人を含めた4人が40〜50種類のパンを次々と提供しています。「スヴニール」の折原さんと二人で温めて来た夢の実現したお店です。

ヴィエノワズリーとは、「ウィーンの」というフランス語から派生した言葉で、お菓子屋さんで作るパンやパイ・タルトなどの総称です。ペイザンギヤロはフランス語で「田舎者のギヤロ（少年の名前）」です。またフランス語でパティシエは菓子職人を、ブルーランジェはパン職人を意味します。

全て手作り、あんぱん、メロンパンからサンドウィッチにフランスパン、クロワッサンまでパンの種類は40〜50種類あります。店頭には、焼き上がりの時間により並べられるパンの種類が変わります。キッチンと売り場が直結しており、鮮度

・味・香りに自信があります。  
「こだわりすぎないのが、こだわりですね。」

お子様から高齢者の方ま毎日気軽に買いに来てもらえる店にしたいと、肩の力を抜いた職人気質の馬場さんは、お客様の声が一番とおっしゃっています。お客様の要望から、食べやすい大きさに改良したバターロールも店頭に並ぶようになりました。

一番人気は食パンとクロワッサンです。世界遺産の白神山地で偶然見つかった白神天然酵母を使用している食パンは、きめが細かくミミまで柔らかく召し上がれます。もちもちとした生地には五穀（黒ごま・うるち・小豆・大麦・あわ）の香ばしい香りの五穀食パンもあります。フランス語で「三日月」を意味するクロワッサンは、表面のパリパリ、サクサク感とバターのリッチな味わいがあり、たまりませんね。

「特に無添加を意識したわけではないのですが。」

おいしいパンを追求したら、乳化剤などの添加物を控えた体に優しいパンになりました。ライ麦の入ったパンは、前日の夕方から天然酵母を使い10時間かかります。また、フランスパンは仕込み

から6時間かかる為、馬場さんは朝4時から店にきています。フランスパンもカレーやチーズ・ベーコン入りのものもあります。ココナッツフランスやアーモンドフランスも香ばしくておいしいです。またプリンやアップルパイもあります。入ると焼きたての匂いが優しく食欲をそそります。

「ペイザンギヤロ」「スヴニール」「スヴニールママン」共通のスタンプカードもあります。毎月1回パンまたお菓子の教室も開催しています。ご来店になる時間によりメロンパンから、クロワッサンまで出会えるパンが変わります。長時間かけてゆっくり発酵させたパンのしつとりとした味の複雑さを堪能していただくと思います。

パンはこんなにおいしいのかと再発見できます。

パン本来の味をペイザンギヤロで味わって見て下さい。



ヴィエノワズリー「ペイザンギヤロ」  
南千住8-4-5-108べるぽーと汐入西館  
JR・メトロ「南千住駅」より都バス  
3分「汐入公園前」下車  
電話3805-7615  
営業時間AM9時～PM7時  
定休日：水曜日