

37周年記念号! 世界も認める一流の人が愛用する傑作モノ

No.430
Nov. 2024
特別定価 850yen

GOOD LIFE BIBLE 11

Begin

[ビギン] www.e-begin.jp



37周年記念号!!

PIQUE



あの一류も愛用する!

超一流の

傑作モノ

|| ミシュランシェフの愛用品 || ブランド新傑作図鑑 ||



南国食材が和菓子に!?

新感覚わらび餅

冷蔵 取り寄せ可

いったつみとらどう 椰子の白わらび餅

グルメ御用達、高級和食店のデザーパートが、手のひらサイズの化粧箱に入ったおもたせに進化。わらび粉とココナッツミルクを日本料理の技法で練り上げたもっちりもちの食感、未知との遭遇でやみつき必至。330g。3888円。



SHOP INFO

東京都千代田区内幸町1-1-1
帝国ホテル 東京 本館 1階 ガルガン
チュウ
☎03-3539-8086
<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/hotelshop>



SHOP INFO

東京都港区白金1丁目2-1 白金 ザ・スカイ
E104 ☎03-5447-0130
<https://valuet.co.jp/brands/letreize/>

ヤムが入ってます。カヌレはパティシエの力量が試されるスイーツだけに、このカリカリ&モチモチ感はこのでしか出せない奇跡ですよ。

真壁 おおっ、プレーンな味も、チョコレート味も全部うめえぞ!

土田 海外のお土産のようなお洒落パッケージにも気分が上がりますね。

カザマ 白金の路面店もセレブ感がありました!

なかの そんなワクワクするビジュアルも今どき手土産の特徴ですよ。続くフォーシーズンズホテルの

ミルフィーユも食感が命。ではいきますよ、オープン・ザ・ボックス!

他4名 ワーッ!
なかの 季節のミルフィーユは、幾重にも重なった層を愛でる逸品。期間限定のフレーバーにも特別感があって、ホームパーティーなんかの隠し玉にもってこいなんです。

真壁 この美しさ、反則だよ!

カザマ 暴走キングコングの目がキラキラ暴走しています(笑)。

土田 なるほど、抹茶と栗、二つのクリームをバイ生地で挟んでいるんですね。ホームパに持参したら褒められますね。

中塚 バイ生地は香ばしいのに、中はしっとりやさしい口当たり。鼻からふわっと香りが抜けていくのも堪らないですね(遠い目)。

カザマ ほんとにメンノンモデル? 港区おじさんじゃなくて?

真壁 このミルフィーユ、まるで強くて優しい男のようじゃないか、誰とは言わないが(笑)。しかし、女性ウケは間違いないね。

土田 確かに一流ホテルのスイーツはテンションが爆上がりします。

なかの 併設レストランの総料理長のシグネチャーでもあり、ぜひ一度食べてもらいたいスイーツですね。

カザマ 手土産部門の最後を飾るシメスイーツ! こちらは有名和食店の逸品ですよ。

なかの そうなんです。いったつみとらどうのわらび餅は、ロコミから商品化された手土産。この白い粉は何か、推理しながらご賞味ください。

真壁 わらび餅といえば、白じゃなくて黄色いきなこが相場だね。

カザマ いただきまーす! 何これ、ウォーターベッドみたい!

土田 ココナッツフレーバーのわらび餅ですね。白い粉もココナッツ。

中塚 南国風味はふるさとの沖縄を思い出しますね。わらび餅と粉との一体感も神ががっています。

真壁 このモチモチ感、まるで女性の柔肌のように癒やされるね。おっとレディの前で失敬(苦笑)。いやしかし、この口溶けは犯罪レベルよ?

なかの この独特な食感、和食の繊細な技法で練り上げているから。お酒とペアリングする方も多いいんですよ。

カザマ なんかエロい!

土田 確かに泡にも合いそう!

中塚 若者の間では今、伸びるわらび餅がSNS上で流行ってるから、話題性もありますね。

カザマ みなさんの食レポ、レベル高すぎ! コンビニが行きつけのへたれ甘党は震えが止まりません(笑)。

真壁 いやあ、どの手土産もセンス抜群で衝撃的にうまかった。今後はじゃんじゃん活用させてもらうぜツ!