

畜産農家の

元気だより

第26回

県内の畜産農家が頑張っている姿や
安全・安心でおいしい畜産物を
生産している状況・販売情報など
「畜産農家の元気だより」で
消費者の皆さまに提供してまいります。

安全・安心で
おいしい
県内の畜産物をぜひ
ご賞味ください

これぞ、二刀流!! パティシエ・日本料理人 Domine joie 石田 時光さん

平塚市明石町で洋菓子店を営む Domine joie (ドミネジョワ) 代表 石田時光さん。

大学を卒業後、長野で洋菓子を学び、京都で日本料理の修行をした後、ミシュラン湘南1つ星「鎌倉山倶楽部」

カフェ部門「ティーサロン鎌倉山倶楽部」で店長兼シェフを担当していましたが、お店の営業終了に伴い、独立を決意し、2020年9月 Domine joie をオープンしました。

大学で農業を学んだ経験から無農薬栽培の難しさを知ったという石田シェフ。「オーガニック栽培というのは、大変なのです。家庭菜園ならいざ知らず、生計を立てようとするなら相当な労働力が必要です。減農薬だって一苦労。農家の仕事は本当に大変です。私は農家の仕事の価値、大切に育てたものにはとてつもない価値があるのだということを伝えたい」こう考えた石田シェフは、地元平塚を中心に素材探しを始めました。そこで出会ったのがお店の看板商品のひとつである「湘南ジャージープリン」の原料となる片倉牧場(平塚市)のジャージー牛乳とココパラダイス(二宮町)の平飼自然卵でした。

「当初ジャージーは使用するつもりがなかったのですが、一般的なホルスタインの牛乳と飲み比べて、脂肪分が高くてもクがあるのに、嫌なクセがなく飲みやすい。お菓子作りに使いやすいと感じました」素材の邪魔をしないジャージー乳と調和する濃厚な卵との相性。この優しい味は石田シェフが出逢った食材を育てた農家の優しい気持ちと、素材を選ぶ石田シェフの確かな目とのハーモニーなのかもしれません。

店内には他にもロールケーキやジュレ、焼き菓子、クロワッサンやりんごパイ、京都での京料理の修行を活かした京料理仕立てのピクルスなども販売しています。これぞまさに二刀流!! 余分なものを加えない引き算の発想は、京料理から学んだそう。

木のぬくもりと華やかな照明を使わないオープンな雰囲気のとモダンスタイルの店内。イートスペースのパーテーションやカフェキッチンの棚は、なんと石田シェフの手作りなのだとか。色とりどりのスイーツたちを引き立たせるための石田シェフの優しさだと感じます。

日頃から農家とのコミュニケーションを大切にしている石田シェフ。実際に畑や農場に足を運び、農家の苦勞を目の当たりにして思うこと...「スイーツを創る時の発想は、顔を知っている人がつくったものから生み出すのが一番」「農家の仕事の価値をスイーツを通して消費者に伝えたい」という石田シェフの優しいスイーツを是非味わってみてください。

Domine joie は、神奈川県産の農林水産物を積極的に取り扱う販売店や飲食店の証として地産地消や、かながわ産品への「こだわり」をもつ販売店や飲食店に与えられる「かながわブランドサポート店」に登録されています。

Patisserie & café Domine joie

所在地: 平塚市明石町 26-6 中央ビル 1F

T E L : 0463-67-1896

営業時間: 10:00~18:00 (カフェラストオーダー 17:00)

定休日: 毎週水曜日、第1・3・5火曜日

ホームページ

www.domine-joie.com

Instagram

https://instagram.com/patisserie.andcafe.domine.joie?utm_medium=copy_link



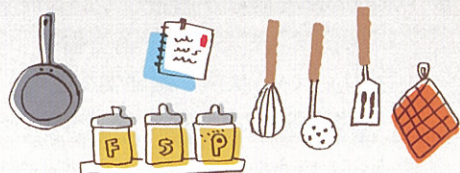
PATISserie.ANDCAFé.DOMINE.JOIE



発行 ◆ JA かながわ畜産事業センター

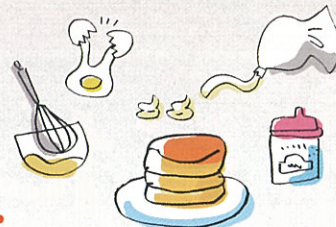
編集・発行 ◆ JA かながわ畜産事業センター

TEL.0463-58-0977 FAX.0463-58-9625



Recipe

フレンチトースト



材料 (4人分)

- | | |
|---|--|
| ☐ 食パン……………1斤(4枚切り) | ☐ ホイップクリーム……………100g |
| ☐ 卵……………2個 | ☐ ゆずジャム……………100g |
| ☐ 牛乳……………200ml | ☐ メープルシロップ……………100g |
| ☐ 無塩バター……………20g | |

作り方



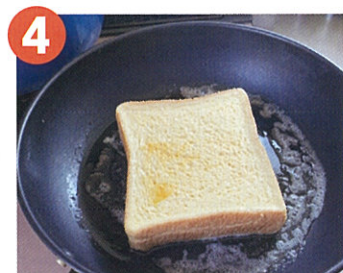
パンが入る程度の大きさでやや深めの皿に卵と牛乳を入れてよくかき混ぜる。



パンを①の皿に入れ両面にまんべんなく卵と牛乳に浸す。



温めたフライパンに無塩バターを入れ溶かす。(普通のバターでも構いません)
※溶かして長時間経つとバターが焦げてくるので注意してください。



③のフライパンに②のパンを入れて1分程度、表面がきつね色になるまで中火で焼く。



パンを返して反対も同じように焼く。



皿に取ってお好みの大きさに切る。

7



ホイップクリーム、ジャム、メープルシロップ等をお好みでかけて出来上がりです。



その他

- 分量はお好みで変えてください。
- ホイップクリーム、メープルシロップ、ジャム等もお好みで用意すると楽しめます。
- 飲み物はコーヒー、紅茶でも美味しいですが、やっぱり牛乳が一番おすすめです。

Instagramもご参考に!
zennoh_kn



JA全農かながわ@かながわのごちそう、いただきます。