



角を曲がればブルターニュ。隠れ家のような空間で焼き菓子を「ラ ブランシュ エルミン」

2022.03.14 UP 西武新宿線沿線西エリア JR中央線沿線エリア 投稿者：区民レポーターソルト

[グルメ] [カフェ、スイーツ、パン] [区民レポーター]

焼き菓子が大好きな区民レポーターのソルトです。

今回は2021年の7月に開店した「ラ ブランシュ エルミン (La Blanche Hermine)」というお店におじゃましました。フランスのブルターニュ地方への思いがぎっしり詰まった、ストーリー性のあるお店です。

JR「中野駅」からも歩けますが、それよりも近いのが西武新宿線「沼袋駅」です。

南方向へと、キリンレモンスポーツセンターを右に見ながら歩きます。

右手に刑務作業品を展示販売するCAPIC(キャピック)、左手に新井区民活動センターが見える位置まで来たら、路地を左折します。周囲は住宅街ですが、このあたりにお店が…!? キョロキョロしながら1ブロック歩くと、ある住宅の前に手書きボードで案内が見えました。入り口は東側のようです。

住宅街に、ブルターニュ

東側の扉前には階段があります。時間になり、お店の人が表示をCLOSEDからOPENに変えてくれましたので、いよいよ入店。



「ラ ブランシュ エルミン」 玄関

階段をのぼり、ドアを開けます。



「ラ ブランシュ エルミン」 入り口

うわーっ、きれいなお店です。壁紙は明るい色合いで、アンティークな調度品とのバランスも心地よい。童話の世界に迷いこんだような気分になります。思わず「靴のままでいいですか」と確認したくなるほど、家庭的な雰囲気。

正面のカウンターと、左側の棚に、お菓子があります。



「ラ ブランシュ エルミン」入り口正面のカウンターに並ぶ菓子

壁に沿って、棚にも焼き菓子が並びます。



「ラ ブランシュ エルミン」入り口の左手側にある、アンティークなショーケース

こちらは、入り口に近いテーブルを拡大したものの。



「ラ ブランシュ エルミン」焼き菓子
(写真をクリックすると大きめサイズが表示されます)

こちらは、背の高い棚のお菓子です。



「ラ ブランシュ エルミン」焼き菓子
(写真をクリックすると大きめサイズが表示されます)

店内の右手側には、ランチやティータイムの営業を予定している部屋があります。大きな窓が二か所あり、採光と眺望にも恵まれた、気持ちのよい空間です。



「ラ ブランシュ エルミン」店内
2022年中に予定されている、ランチ営業用の空間

田舎のコテージのような、くつろげそうな場所ですね。

ブルターニュ地方への思い

壁紙の模様はブルターニュ地方の特産である林檎の木です。そして食器も含め、店内はすべてコンセプトに合うものを選んで配しています。

オーナーの今野さん夫妻に、お話を聞きました。



「ラ ブランシュ エルミン」オーナー夫妻

訪問前から気になっていたことがあり、いきなりではありませんが、

「フランス菓子、欧風菓子、あるいはもっとざっくりとした洋菓子という概念も広く浸透している菓子業界ですが、こちらのお店では「ブルターニュ地方」と限定した表現になっています。何か土地への強い思い入れがあるのか、たとえば留学でもされていたのですか…?」と質問しました。

すると、経緯を教えていただきました。

実は今野さん夫妻はそれぞれ、時期や期間は異なるものの「ル ブルターニュ」にお勤めだったのだそうです。「ル ブルターニュ」は日本国内のほかフランスにも展開する店で、ガレット(そば粉のクレープ)、クレープなどの料理で知られています。わたしも新宿の店ができたばかりのころに何度かランチで利用しましたので、名前は知っていました。国内だけでなくブルターニュ地方の店で修行したのちに、開業を決意したというお話でした。そして2021年に、ご実家の一階部分を大規模に改修して店舗とし、現在に至ります。

ご夫婦で力を合わせて作りあげた店であるからこそ、これほどにまとまりがある素敵な空間なのだと、あらためて感じました。

準備中であるというランチの営業が開始になったら、ぜひガレットを食べてみたいです。いまから楽しみにしています。

入り口すぐの場所に説明がありましたが、店名の由来は「冬毛(白)のおこじょ」で、これはブルターニュ地方を象徴する動物(シンボルアニマル)なのだそうです。ショップカードの絵柄にもなっていますが、可愛いですね。ショップカードは、下の商品紹介の写真に含まれています。

持ち帰ったお菓子を、ご紹介

当日は訪問の際にこちらの商品を購入し、自宅で撮影しました。



「ラ ブランシュ エルミン」の菓子(購入して自宅で撮影)

上の段は、ケーキ バニユ、ケーキ キャラメルで、英語風に表現すればパウンドケーキです。左側の下はファー ブルトン、右側がクルスタッド オ グリオット。このふたつについては、下の写真で説明します。



「ラ ブランシュ エルミン」の菓子2点。ファーブルトン、クルスタッド オグリオット

わたしは一時期とてもファーブルトンが好きで、売っているお店があれば購入し、自分でも見よう見まねで作っていました。食感としては、ややカヌレに似ていて弾力があります。乳製品とブルーンの味わいが、とても好みなのです。こちらのお店の商品は、いままで食べたうちでもっとも塩気が感じられて、新鮮な味わいでした。

クルスタッド オグリオットは、パート フィロ(パータ フィロとも呼ばれる)という薄い生地を何枚も重ねて甘酸っぱいサクランボをつつんだお菓子です。この生地を使ったお菓子を出すお店をわたしはあまり知りませんでしたので、こちらで見つけてうれしくなり、すぐに持ち帰りの候補にしました。油脂を使っていないためパイ生地よりもろく、力を入れると紙のように崩れます。その食感がたまらないのです。

このところ話題になることが多いトルコのお菓子バクラヴァもこの生地を使っていますので、ご存知の方も増えてきているかもしれません。

残るケーキ類ふたつも、美味しくいただきました。みなさんもぜひ、お店に足を運んでみてください。

ラ ブランシュ エルミン (La Blanche Hermine)

所在地 中野区新井3-11-1

電話番号 03-6885-9624

定休日 月曜、火曜

営業時間 11:00~18:00 (変更があればSNSで告知)

アクセス 西武新宿線「沼袋」駅から徒歩9分 / JR中野駅から徒歩15分

★公式Instagramは[コチラ](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることをご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。