

気鋭のパティシエが作る 珠玉のスイーツ

店名の「デタント」とは、フランス語で“くつろぎ”という意味。その名前のとおり、店内に入ると温かくどこか優しい雰囲気包んでくれる。

オーナーシェフの相森真一さん(32)にうかがうと、「実はここは元々農機具などの小屋だったんです」と笑顔で教えてくれた。

その小屋を、フランスの素朴な民家をイメージしながらリフォームしたというデタントのお洒落な店構えは、「菓子職人の小屋」というキャッチフレーズにぴったりだ。



▲温かみのある店内には、芸術品のようなスイーツの数々が並ぶ。お客さんがひっきりなしにやってきていた



▲いちごのショートケーキ(左)と和栗のモンブラン(右)も人気。モンブランにはカスタードと生クリームとともに大きな栗が丸ごと1個入っていて豪華だ

子どもからお年寄りまで 大人気の理由とは

このお店の一番人気は「KOHJIロール」(1050円)。相森さんの家が高峰寺の檀家ということで命名したそうで、遊びゴコロが楽しい。東京やフランスの店などで修行を重ねた相森さんの確かな技術で生み出されるスイーツは、どれも芸術品のように。そして、口溶けはまろやかで、



▲昨年末にオープンしたカフェスペースも好評。ゆったりとした時の中でいただくスイーツもまた絶品の味わいだ

さっぱりとした甘さで、いくらでも食べられそうだ。

相森さんによれば、子どもからお年寄りまで愛されるものを作りたいという思いから、甘さを控えめにしているとのこと。それが多くの人に支持され、2008年の開店以来、たちまち評判に。デタントは、今では訪れるお客さんが後を絶たない人気店となっている。

さらに多くの人に 楽しんでほしい

「まだやりたいことがたくさんあります」と意気込む相森さん。買ってすぐに食べたいという声にこたえて、昨年末にはカフェスペースをオープン。コーヒー無料のサービスも行っていて



▲相森さんとスタッフのみなさんのチームワークも抜群。この笑顔と元気がおいしいスイーツを生み出している

お店の新たな魅力となっている。今後も相森さんがどんなスイーツを生み出し、魅力的なお店を作り上げていくのか、目が離せないようだ。



菓子職人の小屋 デタント 朝日町甘久1444-2
☎0954(23)3035
営業時間 10:00~19:00 月曜定休
JR高橋駅より徒歩5分 駐車場5台分