

数量限定!!

Merry Christmas!

Yuki Nakamura presents

予約締切

12.17 [日]

数に限りがございます
お早めにご予約を
お願い致します



Marmelo blanc

マルメロブラン

[30台限定]



シェフ パティシエ

中村有稀 Yuki Nakamura

【経歴】

- ・1993年生まれ 岡谷市出身
- ・2014年 日本菓子専門学校卒業
- ・2014～2017年 ルパティシエタカギ・ルシヨクラティアタカギ
- ・2017～2021年 ザキャピトルホテル東急
- ・2021～2023年 ルシヨクラドゥアッシュ

2023 メリークリスマス

地元の諏訪で採れたマルメロを使用した華やかで上品なXmasケーキ
アレルギー：卵・乳成分・小麦・大豆・ゼラチン・アーモンド アルコール不使用

[18cm] ¥7,000 (7,560) 岡谷本店、下諏訪店のみの限定販売となります

数量限定

Merry Christmas!

Yuki Nakamura presents

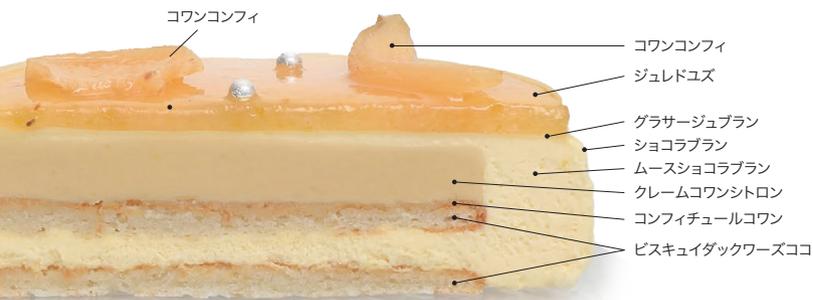


Marmelo blanc

マルメロブラン

[30台限定]

地元の諏訪で採れた花梨を使用し、
華やかで上品なクリスマスケーキに仕上げました
ショコラブランを使用した薄いコーティングの中には
なめらかなムースショコラブラン、花梨を使用したクリームコワンシロン
生地はくちどけの良いダックワーズを使用し
アクセントにティムットペッパーやココナッツを忍ばせています。
花梨や柚子の特徴的な香り、柑橘のはっきりとした酸味を
ショコラブランでまとめ上げて全体のバランスや調和を意識しました。



岡谷本店 / 菓子工房 諏訪の月

〒394-0027 長野県岡谷市中央町1-13-31 TEL.0266-22-4085 FAX.0266-24-3650

下諏訪店

〒393-0047 長野県諏訪郡下諏訪町西赤砂4360-5 TEL.0266-75-0330 FAX.0266-75-0331



シェフ パティシエ
中村有稀 Yuki Nakamura



ジャパンケーキショー 2021
ビエス・アーティスティック(給細工)
銀賞

[経歴]

- ・1993年生まれ 岡谷市出身
- ・2014年 日本菓子専門学校卒業
- ・2014～2017年 ルバティシエタカギ・ルショコラリエタカギ
- ・2017～2021年 ザキャピトルホテル東急
- ・2021～2023年 ルショコラドゥアッシュ

[受賞歴]

- ・ジャパンケーキショー 2021 ビエス・アーティスティック(給細工) 銀賞

日本菓子専門学校を卒業後、世田谷区深沢にあるルバティシエタカギに入社
焼き菓子部門責任者や青山店(閉店)の製造責任者等を担当
更なるスキルアップを求め5つ星ホテル ザキャピトルホテル東急に入社
1年間バンケットメインキッチンで料理の勉強をしたのちベストリーに異動
安里哲也氏に師事し給細工等、ホテルならではの幅広い知識や技術を学ぶ。
ホテルの在籍時に休日を利用して、都内のピーントゥーパーショコラトリーで約6か月
研修をしていたことがきっかけでショコラについてより専門的に学びたいと考え、
辻口博啓氏のショコラトリー
ルショコラドゥアッシュ 吉川美南店のオープニングスタッフとして入社
主に商品開発部門を担当し、ショコラの知識を深める
給細工では、日本最大級の大会
ジャパンケーキショー 2021・ビエス・アーティスティック部門(給細工)にて
銀賞を受賞
その後帰郷し、実家であるヌーベル梅林堂に入社
ヌーベル梅林堂のシェフパティシエに新たに就任し
自身のブランドélevage にてショコラトリーを2025年に開業予定