



銀座ハチミツの源のひとつとなっている佃公園のソメイヨシノ (写真提供: 中央区公園緑地課)

## 2008年春 銀座はちみつスイーツコレクション

今年は3月29日より採蜜がスタートしました。採れたてのハチミツを使用したスイーツは格別の味わいです。銀座で採れるハチミツは花の種類によって色、味、香り、粘度ががらつと変化するのですが、総じて色は薄め、味はややさっぱりで後味はしっかり、香りはフローラルでさらさらしているのが特徴です。

今年で春の銀座はちみつスイーツコレクションも3年目を迎えます。マスコミで取り上げられたり、口コミでの広がりや、「今年はいつから買えるの?」「今年はどうなスイーツ?」と、うれしいお問い合わせが寄せられるようになりました。そこで、現在今年の銀座はちみつスイーツコレクション開発中で大忙しの松屋銀座本店の和洋菓子バイヤー・始園さんにお話を伺い、今年のコンセプトと傾向をリサーチしてきました。

### ●銀座のハチミツの美味しさ

銀座のハチミツは、ソメイヨシノから始まります。桜特有の強い香りがし、この懐かしい香りは、皆さんかいだ瞬間に「あれだ!」とすぐに分かります。そして、4月も中旬以降から、霞ヶ関周辺のトチノキ、銀座マロニエ通りのマロニエ、5月の連休辺りになると、ひとつの花で3匹が同時に蜜を吸っても、まだ溢れるくらいの花蜜が出るユリノキのハチミツが採れます。

このため、銀座のハチミツの味わいは、毎週劇的に変化するので、しかも、花粉が少ないユリノキのハチミツは、ミツパチが子育てのため花粉を季節の花から集めてブレンドすることで、毎年味が違います。昨年は、新茶の匂いがしました。今年のユリノキの時期には、どんな味に仕上がるのでしょうか?これはミツパチたちにも分からないのです。



キャンティ: 銀座はちみつトリュフ  
銀座はちみつをフランス産ヴァローナ社のチョコレートへ贅沢に練りこんだ生チョコタイプのトリュフです。

こうして、とりどりに変化する銀座周辺の環境が詰まったハチミツを、銀座の職人の皆さんが様々な形に仕上げていくのです。銀座の技と知恵で作るあげる最適の商品。毎年同じようではない。都会の真ん中でも、まさにミツパチたちは自然を相手に真剣勝負。そして、銀座の職人たちも、持てる力を存分に出して味も香りも違うその旬なハチミツと、同じように真剣勝負しているのです。



並木通りのシナノキの花蜜を集めるミツパチ (写真提供: 中央区公園緑地課)

### ●キーワードは「銀座の手工産」

銀座はちみつスイーツ一番の特徴は、「銀座産のハチミツを銀座の老舗菓子店がスイーツに仕立て

ていること」でしょうか。これは銀座のお土産としてのポイントを全て押さえています。おいしい、銀座らしい(銀座限定・銀座老舗&銀座発祥ブランド)「銀座に出かけて(わざわざ)買い求めた」ことがわかる、ということですね。さらにもう一つ。原料の銀座産のハチミツにまつわる様々なストーリーが驚きと意外性をもってメディアで伝えられているため、これらの情報「+αのお話」をお土産と共に伝えられる楽しさ、ワクワク感が付加価値としてあるのです。

### ●焼き菓子「少し日持ちのするもの」を...

「お土産を想定すると、その日のうちに召し上がらないことがありますので、少し日持ちのすることを考えています。」

銀座文明堂「銀座はちみつカステラ」はきつね色の焼き色と卵の黄金色のコントラストが見た目にも美しく凛としたたすまひ。



銀座文明堂: 銀座のハチミツを加え、職人の最高の技によって焼き上げたカステラ。しっとりした豊潤な味わいをお楽しみください。夏には銀座のハチミツを使った銀座の蜂蜜プリンが新登場します。