



Café-Pâtisserie Gourmandise

自家焙煎の珈琲とともに食べる 家庭的なお菓子

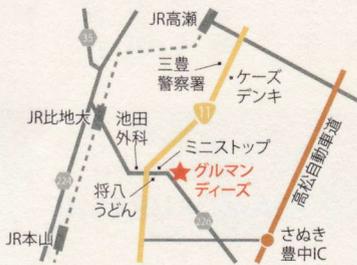
三豊市豊中町に洋菓子と自家焙煎珈琲のお店「グルマンディーズ」が誕生しました。洋菓子を作るのは神戸で7年間修行したパティシエ。フランス人の旦那さまと共に、ご両親の実家がある三豊市で、夢だったお店を開きました。

フルーツをはじめ牛乳や卵など、厳選した食材は地元のものばかり。特に三豊市のフルーツは品質が高く、旬のものを使ったケーキは口の中でクリームと果汁がとけあい、甘い香りが広がります。また植物や土に触れることが大好きな旦那さんが育てる畑の果物も使っており、夏にはブドウが収穫できるというので楽しみです。

珈琲をいれるのはパティシエのお父さま。退職後、もともと興味があった珈琲について学び、お店では自家焙煎した豆を使った香り高い珈琲を味わえます。試行錯誤の末に生まれたオリジナルブレンドは、娘さんが作るケーキに合うよう苦味の強いブレンドに。カフェスペースもあるのでぜひお店でケーキといっしょに頂いてください。また、色とりどりのケーキの中にある「タルト・オ・カフェ」はお父さまのブレンド豆を使ったコーヒートのケーキ。家族の和が作る味のハーモニーです。



1. 神戸の有名店で7年間働いていたパティシエがつくる本格スイーツと、お店で焙煎した豆を使用し、サイフォン式で丁寧に淹れてくれる珈琲。店名のロゴは、フランス人の旦那さまの手書き文字 2. 外観 3. 店内は、落ち着いた色見の木とシャープな素材を組み合わせてメリハリのある雰囲気。 4. フランスからやってきた看板。フランス人の職人（旦那さまのお父さま）がつくった手作りのオリジナル看板。 5. 2階まで伸びる柱は、香川県の仲南の森（まんのう町）で伐採した檜（ひのき）の大黒柱。 6. お店の傍らにある焙煎機。 7. 絵付けされたフランスの瓦



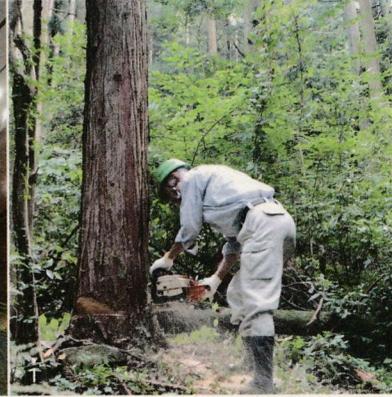
洋菓子・焙煎珈琲グルマンディーズ

〒 三豊市豊中町笠田笠岡 1631-5
 ☎ 0875-24-8518
 営 10時-18時 休 月・火

自然豊かなフランス・アルザス地方出身の旦那さま。お店でも、大好きな地元の雰囲気を感じてほしいと、絵付けされた瓦や色とりどりの食器たちをフランスから取り寄せて店内に飾りました。入口の看板は、旦那さまのお父さまの手作り。かわいいケーキのイラストや手書きの文字が、お客様をあたたく迎えます。そのおほかかな雰囲気と調和するように、落ち着いた色合いの木と、どこか都会的なシャープな素材を組み合わせた店内は、ひと足踏み入るとその洗練された世界にしばし日常を忘れます。「今はすべてが新しい店だけど、これからこの場所で作られる思い出とともに、人や素材や空気が馴染んでいくのが楽しみ」と語るお父さま。地元を大切に思い、その恵みに感謝して生まれたお店へ、ぜひお越しください。

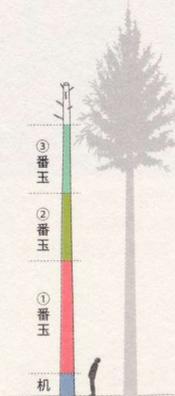
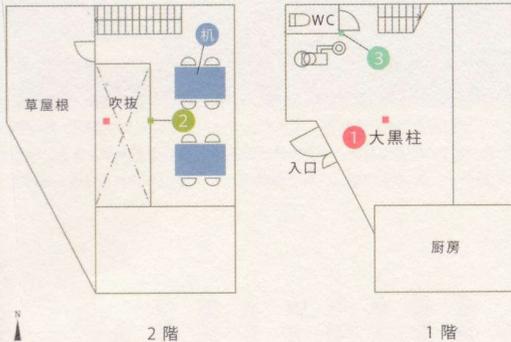
Café・Pâtisserie
Gourmandise

ひのき
仲南の森の檜



1. 林業家 豊田さんによる伐採。 2. お店の大黒柱（7寸）。 3. 伐採した檜の根元は、2階のカフェスペース（予定）のテーブルに。

Café・Pâtisserie
Gourmandise 平面図



近くの山の木を、お店の大黒柱に
仲南の森（まんのう町）で、家族みんなが見守る中伐り倒された樹齢80年の檜から、大黒柱を含めて3本の柱がとれました。根元は、木目の味わいがあったたかいカフェスペースのテーブルに。「立派な木が、お店で大黒柱として生まれ変わった姿をみて嬉しく思います。」とおっしゃる通り、森にいた頃のように堂々とした姿でお店を支えています。

仲南の森から生まれた割り箸の完成



高松市の割り箸工場加工



高知県のプレカット工場の高温木材乾燥機で乾燥



伐採した木の断面



大黒柱のおまけ
DAIKOKUBASHI
大黒箸

上記の伐採した大黒柱の切れ端（端材）でつくった天然の割り箸を製作しました。檜の香りが心地よく、安心してお使いいただけます。