

[サファリ]

いくつになっても冒険野郎!

4 2019
APRIL
890円 特別定価

Safariとは?

サファリというとアフリカの探検隊を想像しそうですが、実はこの言葉、1960~70年代のサーファーが好んで使ったものなのです。それは「Surfing Safari」。こちらは「未知なる波を探し求める旅」を意味しました。そこで本誌は、皆さんと「新しい世界を探しに出かけたい」と考え、Safariと名づけたのです。

COVER:

Armie Hammer

アーミー・ハマー

太陽と海が似合う男なら、誰よりも早く

“遊べる”シャツで
春一番を感じよう!

春に大人気の果物には
甘くない意外な事実がいっぱい!?

イチゴの知らない世界!

ーン別ジャケット選んで、週末をもっと楽しく!

遊び心を
羽織ろう!

このコレクションが伝説の
“ポロ スポーツ”へと繋がる!?

ストリートで人気だった
“Pウイング”を知っているか!?

「RAWBERRY Freak Forever!



軽い食感とひと口サイズにファン続出!

厳選イチゴ手土産⑦

〈オザワ洋菓子店〉のイチゴシャンデ

本郷三丁目の路地裏に佇む老舗の洋菓子店で、連日行列ができる人気スイーツがこの「イチゴシャンデ」。さくとしたクッキーの上にイチゴを1粒乗せ、帽子のように生クリームを絞る。さらにすべてをチョコレートで覆ったデザートだ。見た目もユニークでひと口サイズということもあり、手土産に最適。

SHOP DATA

⑤ 東京都文京区本郷3-22-9
☎ 9:40~19:30(土曜~18:30)
⑥ 日曜、祝日 ☎ 03-3815-9554

商品の名前の由来は「シャンデリア」からとったそう。くずれやすいので、持ち運びには要注意。イチゴシャンデ大240円。イチゴのサイズ違いで小210円、特大330円も販売



右からリング入りの季節限定「ジュテーム」、フランボワーズ入りの定番「アニヴェルセル」各680円、ミントと黒胡椒入りの季節限定「コントド・ブランタン」740円

厳選イチゴ手土産⑧

〈メゾン ロミ・ユニ〉のイチゴジャム3種

菓子研究家がいらしまが手掛ける焼菓子とジャムの店。鎌倉のアトリエで作られる、イチゴにミントや黒胡椒などのスパイス、またリングやフランボワーズなどほかの果物を加えたジャムは、まるでデザートを味わっているよう。グルメへの手土産にすれば、話も弾みそう!

SHOP DATA

④ 東京都目黒区鷹番3-7-17
☎ 11:00~20:00
無休(年末年始除く)
☎ 03-6666-5131
www.romi-unie.jp

厳選イチゴ手土産⑨

〈ザ・グラン銀座〉の苺のミルフィーユ 香ばしいナッツの香り

往年の名店〈マキシム・ド・パリ〉伝統の看板スイーツ「苺のミルフィーユ」が、〈ザ・グラン銀座〉で復活。元総支配人・初代パティシエ監修のもとで再現された、上品なカスタードとパイ生地、ジューシーなイチゴとのマリージュは見事。これが1日20台限定でテイクアウトできる!

SHOP DATA

⑤ 東京都中央区銀座6-10-1
GINZA SIX13F
☎ 11:00~23:30 不定休
☎ 03-6280-6129



たっぷりのイチゴとコアントローの香りが漂うカスタードクリーム、パイ生地が層をなす。まわりのアーモンドが香ばしさを加えるアクセントに。6000円

質沢感ある老舗の名品を持ち帰れる!

シンプルなジャムとは違う奥の深い味!

生のイチゴのカットとジュレがたっぷり。ミルクプリンに近い柔らかさで後味がさっぱりしているの。ケーキ系より持ち運びやすいのもポイント。480円

紅白2色に分かれた層が見た目◎!

厳選イチゴ手土産⑩

〈いちびこ〉のいちごのパンナコッタ

ブランドイチゴで知られる「ミガキイチゴ」直営スイーツショップのおすすめデザートは、あざやかな色のイチゴとジュレをたっぷり乗せたパンナコッタ。口に入ると、ミガキイチゴの甘みと果肉感が口いっぱいに広がり、甘さ控えめのパンナコッタのミルクが優しく溶け合う。

SHOP DATA

④ 東京都世田谷区太子堂5-8-3
☎ 11:00~19:00 不定休 ☎ 03-6450-8750

safari 4月号 2019.02.25

表面を覆う薄いチョコレートをはりりと割ると、イチゴとビスターオ2色のムースが現れる。イチゴの酸味を生かした上品な味わいも印象的。650円(税込み)



イチゴらしいビジュアルも人気の秘密!

厳選イチゴ手土産⑪

〈ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー〉の恋するいちご

SHOP DATA

⑤ 東京都港区赤坂1-12-33
ANAインターコンチネンタルホテル東京2F
☎ 7:00~22:00(土・日・祝~20:30) 無休
☎ 03-3505-1111(ホテル代表)

厳選した生のイチゴを、丸ごとダークチョコレートでコーティングしたフルーツタブレット(価格は3300円〜、時期やフルーツの仕入れ状況により変動)。土曜限定30個

チョコの中に隠れたイチゴが絶妙にマッチ!



厳選イチゴ手土産⑫

〈ジャン・シャルル・ロシュエ 東京〉のフレッシュフルーツの限定タブレット

パリの人気ショコラティエが青山・骨董通りの路地裏に開いたギャラリーのようなショップ。ここで毎週土曜だけ、季節のフルーツを閉じこめたタブレットが評判。今の季節は旬のイチゴ。口の中ではじけるイチゴの果汁と、カカオの風味が溶け合った芸術的な味わいは、きっと虜になるはず。

SHOP DATA

⑤ 東京都港区南青山5丁目12-3 NOIRビル 1F
☎ 11:00~19:00 不定休 ☎ 03-6805-0854 www.jcrochoux.jp/

立体感とホテルらしい品格も魅力!

リボンに包まれたプレゼントのようなビジュアルは手土産に最適。中心にはベリーのコンポートも入り、カットしたときの断面の層も美しい。650円(税込み)

厳選イチゴ手土産⑬

〈ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー〉のシャルロット仕立ていちごのパバロア

ホテル全館を挙げて開催中のストロベリー・センセーション〜恋する季節〜限定のスイーツ。「シャルロット仕立て いちごのパバロア」は、第4のチョコレートとして話題のルビーチョコレートクリームにイチゴのパバロアを重ね、女性の帽子に見立てたケーキに。ビジュアルもイチゴそのままのユニークなプチガトー「恋するいちご」も人気。

急なお持たせにも、プレゼントにも便利な絶対に外さないイチゴ手土産を探せ!

万人ウケが狙え、それでいてしっかり高級感もあるイチゴは、ギフトの品としても優秀。イチゴそのものでも十分だけど、ひと手間加えたスイーツならさらに魅力的。高級ホテルから話題のパティスリー、老舗洋菓子店まで絶対に喜ばれる持ち帰り可能な一品を探してきたので、今度のお持たせにどう?

厳選イチゴ手土産⑭

〈フツウニフルーツ〉のイチゴダイフク

人気ベーカリー〈パンとエスプレッソ〉が展開するフルーツサンド専門店。独自に開発した厚めでふかふかの専用食パンに、シーズンごとに厳選した旬の果物を使用。イチゴと白あんを挟んだ「イチゴダイフク」は、食べるごとにいちご大福のような絶妙なバランスでヤミツキになりそう!

甘さの中に酸味が効いたクセになる味!

店特製の食パンに、イチゴ、クリームチーズを加えた甘さ控えめの生クリーム、白あんと一緒にサンド。イチゴの酸味とみずみずしさが際立つ。450円

SHOP DATA

⑤ 東京都目黒区中目黒1-1-71
☎ 10:00~18:00 不定休
☎ 03-6451-0178

