

ブランシール

とよやま
こども記者新聞



ブランシールの 名前のゆらい

みなさん、いきなりですが問題です。豊山町にあるケーキ屋さん、「ブランシール」その名前のゆらいは分かりますか。では、5秒カウントするので



考えてください。では、カウントを始めます。5、4、3、2、1、ピー！では、答えを発表します。名前のゆらいは、卵黄に砂糖を入れて白くなるまで混ぜる作業のことを言います。みなさんでは、さようなら。

小出 大翔

なぜなの？店内が タンポポ色の理由

ブランシールの店内は、黄色が多く使われています。その理由は、タンポポをイメージしていてやさしい感じがするのと、どこにでもある花だからお店のイメージカラーは、黄色だそうです。

和田 治己

店主の思い出

店主鈴木司さんの高校時代の出来事
高校時代にラーメン屋さんでアルバイトしていた事がきっかけで料理の道に進みたいと思った。「ケーキ屋は、モテる！」と知り修行を始めて24年間おいしいケーキを作り続けている。

橋立 采佳

卵の質は 変わっているのか

「ブランシール」の店主に卵の質について教えてもらいました。卵には季節によって



て違いがあり、夏もおいしく食べれるように冷凍やサイズで使い分けている。夏はこしがないので冷凍の卵を、冬はこしのある卵を使っていると言いました。

山田 怜央

季節で卵の質が変わる？ 買うなら冬！

みなさんは季節によって卵の質が変わるのを知っていますか。ぼくは初めて知りました。夏は水っぽく、冬はふわふわしていて冬の方が美味しいらしいです。ブランシールでは、冷凍やサイズなどいろいろ



取材を終えて

ブランシールにはたくさん冷凍庫があり、中にはひょうてんかて寒かったです。

山田 怜央

最初司さんの話を聞く前はなぜ店内に黄色が多いのか不思議に思いましたが、司さんの話をきいて、すて

いろ使いわけているそうです。

和田 治己

ギーのひみつ

ブランシールのケーキがおいしい理由は小麦の種類が4種類あること。砂糖も3種類あつて作るケーキによって使い分けています。ほかにもおいしい理由はたくさんありますが大きな理由はこの二つです。

アレギー対応にかなしては不十分かもしれないと言っていました。ケーキは牛にゆうを使つて作っているのでは不十分なのかなと思いました。一番人気なケーキは、ショートケーキだそうです。

橋立 京佳



きな理由だと思いました。

色々なケーキを見せてくれたりケーキを作ってくれたりしてくれて楽しかったです。

橋立 采佳

たまごはきせつによってかわるので、冷凍やサイズを変えるので大へんだなあと思いました。

山林 るい



ブランシールの ケーキのひみつ

ブランシールのケーキはどのように作られているのでしょうか。一番人気のショートケーキは、一日に二百個作ります。それを作るのに使うたまごは、一日に十キログラムで、サイズだそうです。

たまごは、鳥インフルエーザの影響を受けたりや、夏はしゃびしゃびなので、大へんだそうです。

山林 るい

