

[第234回]

味な味

あじなあじ

Pâtisserie woo-roo-goo

パティスリー ウールーグー

荒川区東尾久3-35-9 TEL.03-6327-9522
 営業時間 10:00~19:00
 定休日 火曜日・第3月曜日
 ホームページ <http://www.woo-roo-goo.com>



ていねいな仕事किらりと光る本格スイーツがずらり。
 都電を眺めながら、じっくり堪能したい幸福な味。

工房でひとつひとつ 生み出される甘い宝石たち

都電荒川線熊野前停留場、日暮里・舎人ライナー熊野前駅から歩いてすぐ、都電沿いにお店を構える「パティスリー ウールーグー (woo-roo-goo)」。ユニークな店名はフランス語で「幸福な」を意味する「heureux (ウールー)」と、「味」を意味する「gout (グー)」をアレンジして「woo-roo-goo (ウールーグー)」と命名したそうです。店主でシェフ・パティシエの桜庭清剛さんは生まれも育ちも荒川区。ケーキの名店で修業を重ね、2009年にはジャパンケーキショーのプチガトー部門で連合会会長賞に輝きました。そして、その翌年に実家があったこの場所に念願のお店をオープンします。「母の影響で子どもの頃からパンやケーキを作ることに興味をもっていました。『こんなにおいしいケーキを家の近所で食べられるなんて!』という言葉をお客さまからいただいた時は、地元でお店を開いて本当によかったと思いましたね」

ショーケースに並ぶケーキは約20種類。色とりどりに輝きを放つ甘い宝石の中から3種類をご紹介します。「りんごとバジルのタルト」は、食感を重視したサクサクのタルト台にバジル入りのフレンジパーヌ(クリーム)を敷き詰め、その上に白ワインで煮詰めた自家製りんごのコンポートをたっぷりとのせていきます。薄くスライスしたりんごをきれいに並べたらオープンへ。りんごから果汁が染み出てくるため、高温で短時間、かるく焦げ目をつけた後、低温でじっくりと水分を飛ばしながら焼き上げるのがポイントだそうです。冷ましたらアプリコットジャムを表面にたっぷり塗り、ローストしたココナッツと香ばしいバジルのみじん切りをトッピングして仕上げます。

茨城県産の和栗のおいしさが引き立つよう、あえて低脂肪の生クリームでシンプルに仕上げた「和栗のモンブラン」は、こちらの看板メニューのひとつとして幅広い年代のお客さまに愛されています。また、レモンのチョコレートクリームのうずまきが涼しげな「シトロンレジェール」は期間限定なのでお早めに!

「焼き菓子のおいしいケーキ屋さんをめざして、焼き菓子にもこだわっています。試行錯誤を重ねたパウンドケーキはギフトにもおすすめ。ぜひ召し上がっていただきたいですね」

黄色い外壁と大きな時計が目印 地元で愛されるお店をめざして

おしゃれな淡い黄色の外観とともに「ウールーグー」のシンボルになっているのが大きな掛け時計。「地元」に根ざし、親しまれるお

ショーケースには思わず目移りしてしまいそうな色とりどりのスイーツが並びます。



店になってほしい」というお父さんの想いが込められているそうです。一方、お母さんはオープン当初から接客担当として店頭立ち、お客さんを笑顔で迎えます。若い世代ばかりでなく、お年を召されたお客さんも多数来店するのも気立てのいい看板娘の接客があつてこそ。「お客さまを笑顔にすることはもちろんですが、一緒に働いてくれるみんなも笑顔になれるお店にしていきたいですね」桜庭さんを中心にスタッフが丸となり、ここでしか出会えないケーキをお客さんに届けています。

店内に設けられた9席のイートインスペースは都電荒川線を眺めながら、ゆっくりとケーキが楽しめる憩いのスポットに。そのほかにも3日前までにバースデーケーキ(ホールケーキ)を注文すれば200円割引されるサービスなど、ケーキづくりだけでなく、愛される店づくりにも余念がありません。「ウールーグー」には店名どおり、みんなが幸福な気分になれる味とアットホームな空間が広がっていました。

※情報は2019年9月1日時点、価格は税込みです。



店主の桜庭清剛さん(中央)とスタッフのみなさん

クーポンチケット
 3,000円(税込)以上
 お買い上げの方に
 フィナンシェを1個
 サービス
 お一人さま1回限り
 2019年9月末日まで有効
 キリトリ



(左)「りんごとバジルのタルト」475円。(中)「和栗のモンブラン」518円。(右)「シトロンレジェール」529円。焼きたて2週間以内の生コーヒーとのセットで842円。

1. 誰にも負けない努力をする
2. 謙虚にして驕らず
3. 反省のある毎日を送る
4. 生きていることに感謝する
5. 善行、利他行を積む
6. 感性的な悩みをしない

稲盛先生の『六つの精進』

6つの教えをなかなか実行できない。それでも、そうでなければならぬと思いつづけ、毎日心がけ、せまる努力が大切だと師はみんなに喝破する!



嘘でもいいから
「ありがとう」と言おう

税理士/行政書士/再生コーディネーター

伊坂会計総合事務所

荒川区南千住5-9-6 / ホームページ: <http://isaka-office.biz/>
 荒川区南千住5-9-6 / Eメール: isaka_office@yahoo.co.jp

TEL 03-3802-1418(代) 草もう税理士35年 伊坂かつやす

季節の逸品 期間: ~9月30日(月)

- 焼き松茸 1,800円(税込1,911円)
- 松茸土瓶蒸し 1,600円(税込1,728円)
- 牛肉の串揚げ 1,000円(税込1,080円)
- 和牛湯葉紫蘇巻 1,200円(税込1,296円)
- 鳥賊づくし 1,200円(税込1,296円)

お昼の集い

ご予約承っております。
 良い日のお昼はお早めにご予約くださいませ。

奈良井 ならい

盛り込み(前菜・お通し・煮物・和牛あみ焼き、茶碗蒸し、揚げ物、味噌汁、香の物、デザート)

3,000円(税込3,240円)

※表示価格は増税後の価格になります。 ※写真はイメージです。季節により内容が異なります。

ご宴会ご予約承ります。
 ※無料送迎バスをご用意いたします。※ご予算ご相談ください。

木曾路南千住店
 荒川区南千住 5-6-15
 電話: 03-5850-5567

グラスドリンク人数分プレゼント

- 2,160円以上の料理をご注文に限りです。
- グラスドリンクを人数分プレゼントいたします。
- 他券との併用はできません。
- ご飲食前に係員にお渡しください。
- 2019年10月31日まで有効
- 木曾路南千住店のみ有効