上垣河大の自然で自由なスタイル

上垣氏は、ショコラでできることと焼き菓子でできること、生菓子でできることをシンプルに考えた菓子作りを目指している。それらの中間的なハイブリッドなものには興味がないと語る。

自分が良いと思う素材づかいで、出来上がった商品の売価は、その原価を考えた後付けで決めているという。地元にあって都会にはないものをシンプルに提供したいと静かに語る。

商品すべてが香料を使わず、添加物なども極力使わず、アルコールづかいと塩、卵本来の味を活かしたものづくりである。商品の賞味期限は２週間をめどに配量を組み立てていると語る。特に、香りの持続性を重視して素材の組み合わせを考えるといい、毎日が自由研究みたいなものだとほほ笑む。この積み重ねが今に繋がっている。

妻の侑加さんが管理するル・フルーヴウェブストアは、ポップアップストアでその味わいを知ったお客や口コミで、全国各地からの受注があるが、用意ができたら発送のスタイルで臨み、顧客も上垣氏の緩やかに流れる時間と空間を楽しんでいるようだ。

絶対音感があるように、循環型農業を基本とする野菜の無農薬有機栽培や平飼い養鶏、養蜂を営む環境で育った上垣氏には、絶対味覚というものがあるのかもしれない。今回紹介したレシピから感じ取ってもらえれば幸いである。

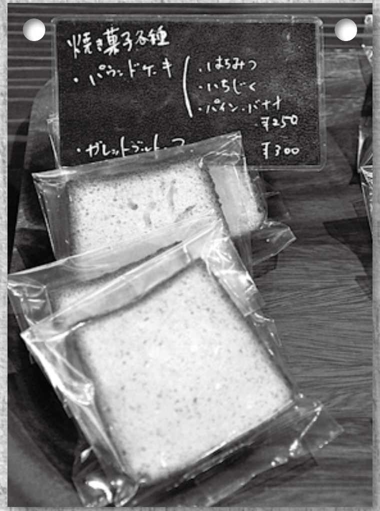
自然な素材で
シンプルな仕上がりの
つくり手の想いが伝わる
ル・フルーヴの商品

秋のごちそう！
丹波栗がごろごろ パウンドケイク
432.

ボンボンオショコラ
2コ入り 648.

ビールには コチラ
オニオンパルメザン
大1,512. 小486.
上品な香りのピスタチオプードルを
自家農園平飼い卵のメレンゲに
混ぜこんで焼き上げました。
カリカリ、さくさく。コーヒータイムに！
ムラングピスタージュ 756.

フランスの保存食
フルーツ・ナッツぎっしり
ベラベッカ
1,836.


焼菓子各種
・パウンドケーキ
・はちみつ
・いちじく
・パインバナナ
¥250
・ガレットブルトンヌ
¥300

カカオニブと
アールグレイの
グラノーラ
1,620.