



(46)

創業150年を誇る田沼地区の老舗「御菓子処 太田屋」が、おとしの秋から販売する人気スイーツ。バナラビーンズを使った自然な風味が最大の特長だ。「合成香料のバナラと比べると、香りや味が格段に良い」と、

## とろけるブリュレ (佐野)



ブリュレを発案した5人(55)。卵と生クリーム店主の阿部正史さんにもこだわり、特

## 自然なバナラ風味が特長

殊なバーナーで表面を2度焼きするなどして1個ずつ丁寧に仕上げているため、量産はできないという。イ Sensation で楽しんだり、冷蔵庫に移して1日保存した後にプリン感覚で楽しんだりもできる。

冷凍庫から出して約1時間自然解凍してから食べると、表面の力も市を代表する銘菓の一つ。和洋のジャ感と、クリーム部分の滑らかな口当たりが絶妙なハーモニーを奏でる。凍ったままア。 (田崎智亮)

御菓子処 太田屋▽佐野市田沼町73  
☎02833・62・0122▽午前9時〜午後6時30分(日曜・祝日は午後6時まで) 火曜定休▽価格 1個260円