

# ペーパークラフトと 欧風スイーツ

翠の窓 洋菓子店

## 農

学部御用達のおいしいケーキ屋さんがあるというので、日高真誠准教授（分子育種学研究室）の案内で覗きにいった。弥生キャンパスから歩いて5分、閑静な住宅街にあるその店の名は「翠の窓」。蔦の葉とトロなスタンドグラスがカワイくて、お洒落だ。



日高先生は開店時からこの店の常連。32年前、研究室の仲間の誕生日祝いにケーキを探していたとき、このスタンドグラスが目飛び込んできた。「ヨーロッパ風の店構えが、当時、かなり際立っていました」と先生は振り返る。

店主でパティシエの吉岡翠<sup>みどり</sup>さんは、美術学校でデザインを学び、ペーパークラフトの講師をしたこともあるアーティスト。製図や

図面も大好きで、この店の設計は自分でやった。

店の由来を訊くと、意外にも波乱万丈の青春を語る。21歳で学生結婚、22歳で出産、23歳で離婚。家に戻り、しばらくペーパークラフトを教えていたが、とても食べていけないので、製菓学校でお菓子作りを学んだ。卒業後、国立の洋菓子店でしばらく修行し、昭和55年（1980）、この店を開いた。

翠さんのケーキは個性が際立つ。欧風のしっかりした味が好きという言葉どおり、ボリュームとコクがある。口どけのいい無塩発酵バタークリームを使ったプチガトーやバウムクーヘンはまさにその代表。またそのほかにも「甘くなくてビールのつまみになるようなお菓子を」という難題に応えたアンチョビクッキーなど、ショーケースには材料と味にこだわった「オリジナル作品」が並ぶ。

女性誌に取り上げられたこともあり、渋谷東急のフードショーに招かれた時には、オリジナルロールケーキが一日130本も売れた



日高真誠准教授と吉岡翠さん

という。依頼されて有名人のバースデーケーキを創作することもある。

8年前、店の経営を成人した息子の順<sup>のぶもと</sup>元さんに任せた。本業が経営コンサルティングだったので「丁度よかった。とても楽になった」と翠さんは明るく笑う。「お金を作るよりも、おいしいものを作ることのほうが性に合っているの」

プチガトーはひとつ200円。アフタヌーンティーに、おひとついかが？



## Information



◎お問い合わせ  
翠の窓 洋菓子店

住所: 文京区西片2-12-21  
誠之小学校通り

電話: 03-3813-1578

HP: [www.midorinomado.com](http://www.midorinomado.com)

<営業時間>

9:30~19:30 木曜定休

