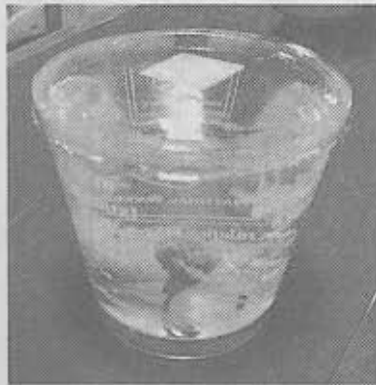


http://www.yomiuri.co.jp/e-japan/tokyo/index.htm



ゼリー ゼラチンや寒天などを液体に溶かし、冷やして固めた菓子。「水のゼリー」は日本アルプスのミネラルウォーターを使用。ナチュラルスイーツ・プランタン銀座店(中央区銀座3)は午前10時半~午後7時。問い合わせは、スイートランド(☎03・3545・5177)へ。

「桜の花が入ったお茶があるでしょう。あれにヒントを得ました」。社長の大前好弘さん(40)は、元コンサルタント会社のサラリーマン。食品の商品開発に携わった経験を生かし、1997年から菓子を製造する「スイートランド」の社長に就任。2002年に同店をオープン

ナチュラルスイーツ



水と桜のゼリー

ゼリーの中でお花見

カップの水の中に、桜の花が咲く。ピンク色の花びらが開き、花びらが数枚、水面を漂う。散った桜がグラスに落ちたようだが、実はこれ、れっきとしたスイーツである。プランタン銀座地下1階にある菓子店「ナチュラルスイーツ」。

「水のゼリー」が話題となった同店で、この春、本格的に販売しているのが「水と桜のゼリー」だ。開発のヒントは闘病生活にあった。01年秋から糖尿病で入院。その後、約1年間の自宅療養中に知ったのが、「病人でも楽しめるお菓子があること」。

「水のゼリー」は市販のゼリーを買って、砂糖を加えただけで無色透明。シロップや果ミツをかけたのが、「水のゼリー」。わずかに砂糖を加えただけで無色透明。シロップや果ミツをかけたのが、「水のゼリー」。わずかに砂糖を加えただけで無色透明。シロップや果ミツをかけたのが、「水のゼリー」。

「水のゼリー」は市販のゼリーを買って、砂糖を加えただけで無色透明。シロップや果ミツをかけたのが、「水のゼリー」。



桜の花を使って華やかなゼリーを開発した大前さん

「水のゼリー」は市販のゼリーを買って、砂糖を加えただけで無色透明。シロップや果ミツをかけたのが、「水のゼリー」。

すっきり 守るためのものでもあったの

葛飾区柴又の寅さん記念館。トラン