

Pâtisserie

Le Jardin Vert

パティスリー ル ジャルダン ヴェール

ケーキ店 奈良県生駒市真弓1-1-8 デイアコート真弓1F

ラショナル認定販売店

Daiya Cosmo
Corporation

ダイヤコスモ株式会社



名店で磨いた確かな技術を生かす

ラショナルの機器を使用した
主なメニュー

ビスキュイ・ジェノワーズ・プリン
ブリュレ・マドレーヌ・フィナンシェ
パウンドケーキ・タルト・ラスククラッ
シクショコラ・シュー生地・ガレット
トルトンヌ・キュイソンフロマーシュ
・ ケークシロン・サンファリーヌ
・ パスク・パントジエンヌ
・ ジョコント etc

ラショナル機器を使用する
調理の割合:100%

2019年11月オープン。名店ガトード ボワで修行したパティエの店。
オープン早々売れが続く『ル・ジャルダン・ヴェール』のオーナー東塚さん。毎日お
忙しくされているにもかかわらず、『機器の導入に関してはいろいろとお世話になっ
たから』とこの日の取材に快くOKして頂きました。

ル・ジャルダン・ヴェールでは、菓子の焼成をすべてラショナルSelfCookingCenter
で行っています。

師匠のお店では、複数の高価な平窯のほかに、パティスリー専門メーカーのコン
ベクションオープンやラック自体が回転するオープンなどがありました。8割方平
窯で焼成されていたそうです。

独立開業にあたって、機器の導入コストとランニングコスト、設置スペースの問題
をふまえ、ラショナルなら目指す仕上がりを平窯なしでも実現可能と菓子焼成の
オープンでラショナルのみでスタートする決定をして頂きました。

オーナーの東塚さん



