



繊細かつ生き生きとしたタッチで描かれる。シャドーを入れて、筋肉の動きや立体感も表現する絵は、まさに芸術品

ている。粉は、国産小麦粉など数種類を使い分ける。アーモンドパウダーは、擦り潰し製法でなく、ろ過製法でアーモンドの油脂分をそのまま残したプレミアムパウダーをすべての焼菓子に100%使用している。パウムクーヘン（ぬく森パウム）には、茨城県産の米粉と、茨城大学の「湯苺」（お湯をかけて育てた減農薬苺）を使用し、地元つくばキトサン健康たまごを使用するなど地産地消にも力を注いでいる。職人の真剣なまでの菓子への愛情が、今日もとびきりの笑顔を運んできている。



稲田が描く似顔絵・キャラクターは、そのクオリティーの高さで評判が高く、遠方からの予約も多い。すべて手描き、フリーハンドの為、現在は、1日限定5台しか製造することができない。1か月先まですぐに埋まってしまうほど。土日・祝日は2か月先まで埋まっていることもある。お絵描きケーキの土台は8種類から選べる+似顔絵代1人1,200円（税抜）・キャラクター800円（税抜）～



美味しく提供するため、切りたて・塗りたてを仕上げて販売している。厨房風景



新郎新婦の似顔絵&板前姿の新郎・ドレス姿の新婦をマジパンで製作。(新郎の職業 板前さん)一生心に残るケーキをオーダーメイドできる



32歳で現在の場所に開業をする。老舗エスワイル・銀座キルフェボンなど有名店で修業の後、大手企業の洋菓子製造・指導を任される。帝国ホテルの焼菓子製造・開発も担当していた

茨城大学と「湯苺」の共同研究契約を結び湯苺スイーツの開発に取組んだ。各メディアで紹介され、現在も製造販売している。ぬく森パウムプレーン 953円（税抜）～ぬく森パウム湯苺 1,143円（税抜）～



予約のケーキの多さに圧巻！眺めているだけでも幸せな気分になれる。お絵描きケーキ以外にも、デコレーションケーキは約40種用意がある

お菓子の森 プレジール

ひたむきに菓子と向きあうオーナーシェフ 職人の技と笑顔のケーキ



お問い合わせ
●0297-85-2888
●住所/龍ヶ崎市松ヶ丘1-2-26
●営/9:30～19:30
●休/年中無休(臨時休業あり)
●http://www.plaisir2010.com/

オーナーシェフ稲田は、菓子職人に誇りを持っている。一切の妥協は許さず、生地と対話しながら命を吹き込んでいく。その様子は、誰も立ち入ることのできない緊張した空気に包まれている。パウムクーヘン（ぬく森パウム）をはじめ、店内販売焼菓子約40種類すべて、稲田一人が焼上げる。多い日には、1日1000個もの焼菓子があふれるうちに焼き上がっていく。職人気質の稲田は、他のスタッフに焼菓子を作ることはしない。その集中力に息をのむ。スポンジは4万台以上焼上げてきた経験を持ち、そのふんわり、しつとりとした口当たりにファンが多い。焼菓子にも、並々ならぬこだわりを持つ。食べた時にもっとも芳醇な香りが出たバターをと、焼菓子用に厳選した北海道産発酵バターを100%使用し