

厳選された素材で芸術的スイーツを
創作するパティシエ、スイーツ魔王

白岩 操雄

Shiraiwa Misao

- ◆「ラトリエ ドゥ シュクル」オーナーパティシエ
- ◆ 厳選された素材の味を最大限に引き出し、
安心・安全で美味しいお菓子作りを目指す
- ◆ 和の素材を生かしたり、新しい健康食材を積極的に
取り入れるなど、常に新しいスイーツを提案



【和の素材を生かした創作スイーツが人気】

政財界御用達の高級料亭「青柳」で
デザートを担当した経験を生かして、
砂糖の代わりに、和三盆糖や黒蜜を
使ったり、たまり醤油、味噌、米粉、
葛粉を使うなど、和の素材を生かした
創作スイーツが人気。



- ▲「野菜のパウンド3種」
(左から)・さつまいもと白味噌のパウンド
・ほうれん草とたまり醤油のパウンド
(コンクール優勝作品)
・栗とれんこんのパウンドケーキ
◀「オレンジの葛ゼリー寄せ」

大分県出身。東京在住。

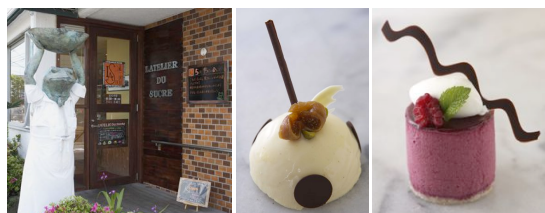
1972年生まれ。高校の調理科を卒業
後、銀座コージーコーナー、高輪プリンス
ホテルを経て、2000年、高級料亭として
名高い「青柳」等を経営する小山裕久事
務所に入社。ペストリー部門シェフパティ
シエとして、和の素材を生かした独自の
デザートを手がける。平成調理師専門学
校の製菓教授として、クッキングスクール
洋菓子講師を兼務する。

また、ジョルジオ・アルマーニやロエベの
ケーティングのデザート・アメ細工・オブ
ジェの製作、NHKのケーキ教室の講師を務
めるなど、多才な才能を発揮する。

2004年、高級会員制レストラン「CITY
OF TOKYO」で、アジア地区総括ペストリ
ーシェフとして国内外のデザートを製作。
2009年独立。「ラトリエ ドゥ シュクル」
(東京・北小岩)をオープン、オーナーパ
ティシエとなる。ナチュラルスイーツをコン
セプトとし、地域密着のお店として営業し
ながら、伊勢丹の野菜スイーツフェアに
参加など、幅広い世界で活躍中。

【厳選された素材、新しい健康食材に挑む】

大自然の中で育った奥久慈の卵、
世界最高峰のヴァローナ社のチョコレートなど、
厳選された素材が生み出す本物のおいしさ、
安心・安全さをモットーとする。
また、食育にも造詣が深く、子供の料理教室の
講師も務めるなど、体にいい健康食材を使った
お菓子づくりにも取り組んでいる。



▲カエルの銅像が目印の店舗外観と、販売しているケーキ



「テ・ヴェール
〜スピルリナと宇治抹茶のケーキ」
スピルリナ(和名:らせん藻)は鉄分や
βカロテンが豊富で、スーパー野菜
と称される健康食材。
抹茶には血圧上昇の抑制や血中コレ
ステロールの調整機能があるとされる。

●受賞歴

- 1997年 アルパジョン杯日本予選入賞 アメ細工
- 1997年 ジャンマリー・シブナレル杯 入賞
- 1999年 シャルル プルースト 入賞 ショコラ
- 1999年 全日本ホテル、ガトーコンクール 準優勝
- 2004年 MLA ブラックボックス料理コンテスト ベストデザート賞

●メディア

日本テレビ「ズームイン・スーパー」で密着ドキュメント特集
テレビ朝日「『ぷっ』すま」 LaLaTV「ザ・ウルトラシェフ」
その他、雑誌「フィガロ」、「東京カレンダー」など多数

【WORKS】

・和の素材、健康食材を生かしたヘルシーで芸術的なお菓子の作り方

・子供の料理教室・食育、プロの料理家のためのお菓子教室 etc.

取材のお問い合わせは、文化人プロダクション 久保まで TEL:03-5414-2831