

マーケットで人気のカップケーキ店が実店舗をオープン

## バイオレット

Violet

東ロンドンのハックニー地区、クリエイティブ系の住民が多いエリアにある「ロードウェイ・マーケット」。質のよい食材が買えると評判のマーケットに5年前から出店するカップケーキ店が人気を呼び、2010年5月に古い軒家を改装した実店舗が同地区にオープンした。週末限定だったケーキが平日にも買えるとあり、マーケットでなじみのお客たちがすぐに常連に。平日6種類、土曜9種類のカップケーキのほか、料理研究家でもあるクレア・ブタックさんのオリジナルレシピの焼き菓子やホールケーキも販売。旬の素材を取り入れた商品はとくに人気だ。ドリンクメニューも充実し、コーヒーは2つの焙煎所によるシングルオリジン5種をドリップで提供している。



1・4 2フロア40席。写真は1階。2 コーヒー豆は「コルマン」から3種、「スクエアマイル・コーヒー・ロースターズ」から2種を週に一度仕入れている。韓国茶や日本のソバ茶も提供。3 2階の客席。5・6 小麦粉やグルテン不使用の焼き菓子も。7 マーケットで一番人気の9個入りボックス。8 ブタックさんと製造を担当しているアドリアナさん。



カリフォルニアの有名店の製菓シェフを経て2005年に夫の出身地ロンドンに移住。この秋、『The Whoopie Pie Book』を上梓したばかり。

アメリカでは新しいものを追求する環境で働いていたため、私にとってイギリスの伝統レシピを重視する文化は新鮮です。先日レシピ本を出版しましたが今後両国を融合させたレシピづくりを楽しみ、執筆も並行していきたいです。

オーナー  
クレア・ブタックさん  
Claire Ptak



閑静な住宅地の中に建つ一軒家。テラスには5卓を配置。ここではハーブも栽培している。



1階のフロア半分を占めるキッチンスペース。小麦粉、牛乳、卵は国産の製品で、そのほかの食材も含め、オーガニックを使用。毎週定休日明けには市場から直接新鮮な素材が届き、レモンなどは店頭でも販売している。

cupcake cupcake cupcake cupcake cupcake cupcake cupcake

### カップケーキ拝見!

※カップケーキは各£2.20(ミニは80ペンス)。

cupcake cupcake cupcake cupcake cupcake cupcake cupcake



English Rupsberry

バニラスポンジとフレッシュイチゴビュレを加えたバニラクリーム。



Vanilla Bean

バニラスポンジにオーガニックのマダガスカル産バニラのクリーム。



Fragolina Grape

イチゴのように甘いイタリアのフラゴラ産グレープを使ったクリーム。



Salted Caramel

海塩を使ったダークキャラメルクリームにピンクの岩塩をトッピング。



Coconut Milk

ココナッツミルクのクリーム。全面にココナッツチップをトッピング。



Flourless Chocolate Cake with Marshmallow Icing

小麦粉、ナッツ、グルテン不使用チョコケーキにマシュマロをのせて焼成。