



シャルロット



PHOTO by REI / WRITTEN by RUMIKO GOTO

オーストリアで60年の歴史をもつお菓子を専門
市で再現した「サイラー」マンションの1階
にあります。サイラーさんが設計、オース
トリア人の大工さんと3人でつくりました。

お菓子の夢追人

天真爛漫が甘さのかくし味
オーストリアのお菓子とくっころ。



モーツアルトトルテ

Life Designing

さま純子さんと結婚しますが、やがてオーストリアへ帰国。
故郷に帰ったサイラーさんは、再びオーストリアの伝統的なパン・お菓子づくりに夢中になります。徐々に自由がないことに気づきます。オーストリアでは、パン・お菓子をつくるのに材料や分量に厳しい制約があり、サイラーさんの個性が生かせないのです。
オーストリアと日本を行ったり来たりしているうちに、サイラーさんは「制約のない日本で自分の店をもてば、オーストリアの伝統的なものと同じような楽しいパン・お菓子がつくれる」と、夢を思い描くようになります。

5年前から福岡に落ち着き、念願かなってお店がオープンしたのです。

サイラーさんのお店は、名前は当然のこと、建物も実家のパン屋をアレンジしたオーストリアの伝統的な建物です。デザインは自分でし、大工さんを二人オーストリアから呼び、木材を運び3人でつくったという徹底ぶりです。天井にはモーツアルトの肖像画を描き、お店の奥にはテーブル3卓を置き、オーストリアの風景画を飾り、ここでは本場のウィーンから取り寄せたコーヒーが楽しめます。しかし、サイラーさんの心が一番よく表現されているのは、やはりパンとお菓子です。
オーストリアの伝統とサイラーさんのオリジナリティでつくられたモーツアルトトルテは、モーツアルトのイメージでザルツブルクを表現したもの。独自のバウムクーヘンを生地、イチゴやキウイ、パイナップル、マンゴーをふんだんに乗せて焼いたものです。世界でも名高いウィーン菓子、ザッハトルテをアレンジしたサイラートルテは、チョコクリームとバナナクリームを重ね、さらに底にココナッツを敷くという隠し技があります。他にネズミやアヒル、ウサギなど童話の世界を描いたような可愛い動物たちもお菓子の主人公になっています。
「このお店がキッカケになってオーストリアと日本の文化が交流できればいい」と、サイラーさんの夢は、もうひとつ広がっています。



サイラー流パンの食べ方

●ライ麦パンは、焼きたてより1〜2日置いて食べた方がしっとりとして味もまろやか、はちみつをつけて食べたら美味しい。●オーストリアの代表的なパン「セメル」はハンバーガーのように横に切り、自分の好みのものを入れて食べる。●少し堅くなったパンは1センチ角に切って牛乳、塩、卵を混ぜて団子にして茹で、カレーやシチューにつけて食べると美味しい。「クヌーデル」といい、古くから親しまれているパンの食べ方です。



ザッハトルテ



リンツァートルテ

ヤキトリが好物で、大の日本好きのサイラーさん。オーストリアと日本の文化、考え方の違いにとまどいながらも、おいしく個性的なお菓子づくりを目指しています。



ピエニンマンデル

