

# モンサングレール 辻口博啓さんがナビゲート 和菓子の愉しみ再発見!

和菓子屋さんが作るデザートや、和の素材を使ったケーキやショコラが注目されている。そもそも、和菓子ってどんなもの? 今、いちばん食べてみたい和スイーツは? 洋菓子界のカリスマで、和菓子屋の3代目でもあるモンサングレールのオーナーシェフ 辻口博啓さんがナビゲート。お気に入りの和菓子もセレクトしてもらった。

テーマで楽しむ厳選和菓子や、世界の和スイーツ事情もご紹介!

Photos GAKU YAMAYA (P.70~71, P.73), SONO (P.74~76), YUKAKO HIRAMATSU (P.72, P.75), KOJI AKITA (P.77, New York), KIYOSHI TSUZUKI (P.77, Paris)  
Styling MAKIKO IWASAKI Text HISAE NAKASHIMA (P.70~76), YORI IRISAWA (P.77, New York)  
KEIKO SUMINO (P.77, Paris) Coordination Kid Planning Inc. (P.77, New York)



和菓子器セット (W15.5×D14.5×H15.5cm)  
15,750円 / 島安汎工芸製作所 ホウル (φ12.5  
×H8cm) 4,725円 / リビング・モティーフ