



©Yuki Asada

シナモンの香りが運ぶ幸せ

ある梅雨の日、道を歩いているとふわっと甘い香りが漂ってきた。中をのぞいてみると、ショーケースにシナモンロールがぎっしりと並んでいる。「いらっしゃいませ」。そう笑顔で迎えてくれたのは、店主の森麻里子さんだ。

小さいころからの夢はパティシエ。「食を通じて世界中の人を幸せにしたい」と青年海外協力隊に参加し、スリランカで食品加工に携わった。「いろいろなスパイスが料理に使われていて、どれも独特の香りで良質。特にお菓子作りによく使うシナモンがずっと気になっていたんです」。日本の人たちに本場のスパイスの味を伝えたいと、帰国後にシナモンロール専門店「CEYLON」をオープン

した。

森さんが使っているのは、南部マータラの農家の人々が有機栽培で育てたシナモン。スリランカ産特有の甘くて上品な風味が生きるよう、試作を繰り返した。生地は豆乳で優しく練り上げ、外はカリッと、中はしっとり焼き上がるように工夫。口に入れると、柔らかい生地が甘みと共にとろけていく。できる限りオーガニックの食材を使うのが森さんのこだわりだ。

「今は製造から販売まで一人で行っているため、大量に作れないのが悩み。一人でも多くの人に味わってもらえるように工夫していきたい」と森さん。スリランカの香りが詰まったシナモンロール。午後のお茶のお供に加えてみては。



おしゃれな店構えの「CEYLON」は女性客に人気

★スリランカのシナモンで作ったクッキーを3人にプレゼント！→詳細は38ページへ

★CEYLON
〒214-0014 神奈川県川崎市多摩区登戸1813
火金土：10時～ 水：15時～（商品がなくなり次第終了）
定休日：月曜日、祝祭日
URL：ceylon.jp/



スリランカ
マータラ