

Royal Patisserie Rezept hergestellt:

Royal Patisserie Rezept hergestellt:



*brandy cake*  
*depuis 1956*

Handgemachtes Ofengeback von Royal Patisserie  
Unser handgemachtes Ofengeback ist jedes einzeln,  
EAU-DE-VIE GATEAU DE SOUSAKUYOUGASHI

インターネットでご購入が可能です。



創作洋菓子の□イヤル

宇部市南小串2丁目4の2 電話(0836)33-0100

⇐オンラインショップ

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/royal-cake/>

⇒オフィシャルホームページ⇨

<http://www.so-royal.com/>



創作洋菓子の  
□イヤル

Royal Patisserie Rezept hergestellt: wir wünschen Ihnen  
zufriedene und glückliche Stunden mit unserem  
hausgemachten Ofengeback.

NO. CC11143



菓子職人薬師寺文夫。  
半世紀変わらぬ製法の  
ブランデーケーキ。

洋菓子  
ロイヤル  
《コロパン支店》

## ブランデーケーキ物語

### 昭和四十八年

当店のブランデーケーキは、店主が最高級の味を目指して、修行時代から半世紀に渡り試行錯誤を重ねてきた究極のパウンドケーキです。

店主は、昭和48年に山口県宇部市の宇部新川駅前  
の松島町商店街に自分のお店をオープンし、その後、かねてから思い入れのあったブランデーケーキというお酒の利いたパウンドケーキを店頭に並べ始めました。このブランデーケーキ、今でこそ、どの洋菓子店にも並ぶような定番焼き菓子になりましたが、そのころはあまり知られておらず、お酒がたっぷり入っているこのお菓子のファンはほとんどいませんでした。

### 店主の思い

しかしながら、修行時代、16歳で福岡県知事賞をもらった自慢のパウンドケーキでしたので、なんとか最高級のお菓子里に育て上げたいと店主は作り続けました。売れ残っても、売れ残っても、その味にこだわり、採算の取れない半ば店主の趣味に近い存在になっても、止めることなく日々作り続けていきました。

### ブランデーケーキのごとく「熟成」の人生

その中で、少しずつ少しずつ、1人、2人とファンが増え、その少数のファンの方々がいつの間にかご意見番となり、味の共同開発者となり、素朴で味わい深く、風味の良い、納得のいくパウンドケーキを完成させることができました。そして、年月をかけて試行錯誤しながらも納得のいくものに仕上げた店主の自慢の品は、時を重ねながら熟成する縁起の良いお菓子として、結婚式のお引き菓子としてもお使いいただくことが増え、いつの間にか欠かすことのできない看板商品になりました。

そして、その遅咲きのブランデーケーキは、昔ながらの製法という個性を授かり、新しい時代のスイーツとは異なった、シンプルで存在感のあるお菓子として広く知られるようになりました。

## 創作洋菓子のロイヤルの主な受賞歴

### 第1回全九州山口県洋菓子展示大品評会

昭和31年に第1回全九州山口県洋菓子展示大品評会知事賞を受賞した日の記録を基に歴史を刻み続けて、五十数年。変わらぬ製法のまに半世紀。



知事賞



感謝状

### 全国菓子大博覧会



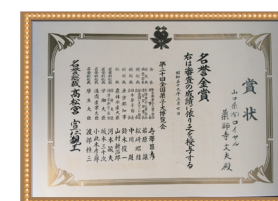
技術優秀賞<第21回>



名誉会長賞<第21回>



全菓博大賞<第20回>



名誉金賞<第20回>



熟成の魅力。  
ブランデーケーキの本質。



日に日に熟成。

## ブランデーケーキの本来の特徴「熟成」

ロイヤルのブランデーケーキも、「熟成」によりその美味しさの深みを作り込みます。

焼き立てのパウンドケーキに、ブランデーたっぷりのシロップを、お玉で満遍なく染み込ませ、手早く銀紙で包み冷暗所で保存する。ロイヤルのブランデーケーキの昔ながらの製法は、現代の主流の脱酸素材等を使ったフィルム密閉式の保存方法とは違い、通気性もあり、フィルムとアルコールの密閉による化学変化也没有。

年月を増すごとに美味しく熟成するお酒「ブランデー」の個性によく似たブランデーケーキの本来の個性「熟成」を、明確に楽しむことができます。

## 保存方法も昔ながらの製法の一つ

日に日に熟成するブランデーケーキは、お店では、1～2週間を目安に、箱ごと上下を返します。下に沈み込んだブランデーシロップをゆっくり上に降ろします。それにより、香りと美味しさが幾度もパウンドケーキの中を巡り、より一層深いおいしさを作り上げます。

今では、お客様も、お買い上げ後にその作業を継続しながら熟成を楽しまれる様になりました。それをファンのお客様の言葉をお借りすると「育てる」というそうです。

是非、このブランデーケーキを美味しく育ててみてください。

