

「旅するコンフィチュール」。フランス語でジャムを意味する「コンフィチュール」に、
“美味しい食材を生産する農家を探して全国を旅する”

100%天然の手作りコンフィチュール

Confiture



- 単品：650円～
- ギフトセット：2,000円～
- ※商品はインターネットと工房で購入できます。

横浜の工房で、女性オーナーがすべて1人で手作りしている話題の無添加ジャム「旅するコンフィチュール」。横浜市のカボチャや横須賀市のイチゴ、小田原市のキウイなど、市内や近郊の生産者から仕入れた野菜や果物を使用。“顔が見えるつながり”を大切に農家から直接仕入れています。化学調味料は一切使わず、塩・砂糖・酒などで味を調えるだけの100%無添加。食材の色・香りを生かすため、煮込まず強火で短時間加熱調理するのが特徴です。種や皮まで入れ、素材のテクスチャーを損なわないようペースト状にはしません。素材がゴロッと入っていて食感を楽しめるのが魅力のコンフィチュールです。ヨーグルトにかけたりパンに塗ったりとさまざまな料理やデザートに活躍。お酒や炭酸で割ったり、冷蔵庫で冷やしてそのままスプーンで食べるのもおすすめです！

オーナーの遠克美さんは、パティスリーやショコラショップでの仕入れ・調理経験等を長く積み、独立。

海外生活も長く、ヨーロッパやアメリカでの生活のなかで本場のマルシェやそこに並ぶお菓子と出会い、知識や技術を身につけました。女性が喜ぶ料理を模索するうちにたどり着いたのがジャム作りだったそう。「顔が見える生産者と消費者をジャムでつなぎたい」そんな思いで工房の設立を決めました。フランス菓子、コンフィチュールを求めてフランス全土を旅した経験も。

おいしい本物のスイーツは、情熱的な横浜のひとりの女性から生まれています。



横浜市中区相生町3-61 泰生ビル402

〈OPEN〉金・土11:00～18:00

※営業時間は変更する場合がございます。

詳しくはwebでご確認くださいませ。

<http://www.tabisuru-conf.jp>



旅するコンフィチュール