

三条市にある The Ugly Duckling 様をお訪ねしました



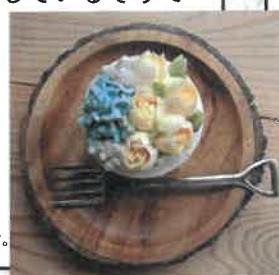
2020年6月三条市にオープンし、今年6月には新潟市万代に新店舗がオープンしました。三条市内に「PARTITA」というショップ兼アトリエを構え、空間デザイナーとして活躍している社長によって始まりました。コロナ禍の中、食べ物で楽しんで欲しいという願いから、アートが表現しやすいカップケーキ専門店を始めたそうです。社長の「ありきたりは面白くない」という考え方から、インパクトのある楽しいカップケーキが揃っています。店長様は、お店に来るといつでも新しい出会いがあるので、今一つ物足りない毎日の気分転換をしに気軽に来てほしいとお話しされていました。

華やかなデザイン

店内のショーケースには6~8種類のカップケーキが並んでいます。カップケーキは半月に1回入れ替わり、いつお店に訪れても新しいデザインが楽しめます。華やかなカップケーキに使用されるクリームの色には、主に食べ物や花が使われています。食べ物は苺やかぼちゃ、お花はハイビスカスやバタフライピーが用いられています。お花が使われることで酸味が感じられさっぱりとした味になります。The Ugly Duckling様のカップケーキは普通のカップケーキより砂糖が半分と控え目なため甘すぎず、クリームの色に使用されている食べ物の味がはつきりと感じられます。また様々な動物や植物のデザインをより分かりやすく再現するために、クリームは生クリーム、クリームチーズクリーム、チョコクリーム、バタークリームの4種類が使われています。

こだわり

個性的なカップケーキのこだわりは、やはりデザイン！見た目で楽しんで欲しいとの思いから、色にこだわり試作段階ではキッチンが様々な色のクリームだらけになるそうです。ケーキ箱を開けた時にまとまりが出るよう、色の統一感を意識しているそうです。また、デザインだけでなく味でも楽しめるように、緑色だから抹茶を使用するのではなくピスタチオ、黄色だからレモンではなくマンゴーやパイナップル等、日々研究しているそうです。どんな味がするのかは、食べてみてのお楽しみです！



※ご来店時にデザインが異なる場合がございます。



※ご来店時にデザインが異なる場合がございます。

個性的な名前

カップケーキのデザインも個性的ですが、商品名も個性的です！注文する時にお客様がクスッと笑ってしまう様な個性的な商品名です。例えば、白鳥モチーフのカップケーキは「BIGスワン」、マーメイドモチーフは「カモン！マーメイド」、ゴルフモチーフは「ishikawaryo」、カバモチーフは「カバの入浴」です。

オンラインショップ

The Ugly Duckling様はオンラインショップもあります。カップケーキだけでなく個性的なホールケーキも購入できます。イベントごとにギフトセットも発売されます。5月母の日には、お客様のお母様の似顔絵を描いたマグカップとカップケーキのギフトセットが販売され大変好評だったそうです。



アイス

カップケーキ以外にも6月18日に発売になった、アイスも大人気です。親だけ(一段)と親子(二段)から選べます。黒ゴマ味、ほうじ茶味などの大人な味から、桃のシャーベットやバニラもありお子様から大人まで楽しめます。これから、どんどん動物が増える予定だそうです。

店内

空間デザイナーの社長がプロデュースした店内はカラフルなお皿とドライフラワーが飾ってあり、「かわいい！」がぎゅっと詰まっています。



The Ugly Duckling(三条店)

三条市西四日町 1-17-18

TEL : 080-4573-0908

営業時間 : 11:00~18:00

定休日 : 木曜日

県央のつぶやき

食べるのがもったいないほどの可愛いカップケーキに出会えます！特別な日以外にも、自分へのご褒美にぴったりです。デザインは日々変わりますので何度も足を運びデザインを楽しんでみてはいかがでしょうか？(y)

ベイキングパウダーと重曹の違い

ベイキングパウダーと重曹はどちらも菓子類やパンの生地を膨らませる作用の膨張剤です。用途は同じですが、性質と特徴は異なります。

重曹

成分：炭酸水素 Na

性質：横に膨らむ。加熱して炭酸ガスを発生させ、膨らませる

特徴：やや黄色味がかった色になる

多く加えると特有の苦味がある
特有の香りと塩味があるので、
どら焼きなどの和菓子に向いている



ベイキングパウダー

成分：酸性ピロリン酸 Na

性質：縦に膨らむ。水分で膨張し、
加熱により再び反応し膨らむ

特徴：焼き色に影響を与えない
風味を損なわないで、バターを使
用するような洋菓子に向いている