

# LOCALS

## 横浜の人

横浜という土地で、  
ユニークな活動をしている人を紹介。



Photo:Shinnosuke Yoshimori Text: Rie Ochi

## 日常をちょっと豊かに。 作る楽しさも伝えていきたい

Romi-Unie Confiture Owner  
**ROMI IGARASHI**

菓子研究家いがらしろみさんが代表を務める鎌倉のジャム専門店『Romi-Unie Confiture (ロミ・ユニ コンフィチュール)』。子どもの頃にお菓子作りに魅了されたいがらしさんは、当初フランス菓子店に就職したものの1年で退職。

「パティシエという職業は自分がやりたいこととちょっと違って。お客さまにお菓子にまつわる話をしたり、作る楽しさを伝える仕事をしたいなと思ったんです。

次の道を模索し、フランス菓子を本格的に学びたいと渡仏。その後、菓子研究家となり、イベントでジャムを販売したところ大反響。2004年、鎌倉に『Romi-Unie Confiture』を開くことに。



「どうすればみんなの日常にフランス菓子が溶け込むかを考えた時に、じっくりするのがジャムでした。朝食はもちろん、アイスやスコーンに添えてお茶の時間にも登場して、日々が楽しくなる。お菓子屋さんの感覚でジャム屋をやるのが、身の丈にも合っていると感じたんです」  
コンセプトにしたのは“お菓子みたいなジャム”。フルーツを組み合わせたり、洋酒やナッツでアクセントをつけたり、長年培った技術を反映させながらも大切にしているのは奇をてらい過ぎないこと。そして常に核にあるのが、お菓子作りの楽しさを広めたいという思いだ。

「私は菓子研究家として、お店と同じものをおうちで作れるレシピを紹介しています。親しみやすさからかけ離れると romi-unie っぽくない。ジャム屋だけど、食べておいしいと思ったらぜひ手作りに挑戦して欲しいです。自分で作るジャムは本当においしいですから (笑)

たまたま住んだ鎌倉が気に入って、根を下ろして16年。地元の人にさらに親しんでもらえる店を目指して邁進中。

「最初に店を開く時、山と海が近く、自然の香りが立ち込めている鎌倉の暮らしにはジャムがフィットすると感じました。量り売りのジャムの他に、今後は日常のおやつを増やし、みなさんの生活をもっと豊かにできる店でありたいです」

いがらしろみ／鎌倉在住。2002年に菓子研究家として独立。2004年『Romi-Unie Confiture』をオープン。3店舗を営みながら、雑誌やテレビなどでも活躍中。

Romi-Unie Confiture／神奈川県鎌倉市小町2-15-11／TEL 0467-61-3033／営業時間10:00～18:00／定休日なし(年末年始除く)

NEWoMan YOKOHAMA 6F『2416MARKET PASTA&』で  
いがらしろみさんとコラボレーションしたクレープを販売中。