

# 藤森 二郎氏 プロフィール



1956年 東京・目黒に生まれる。1979年 明治学院大学法学部卒業後、横浜のパティスリーを経て、かねてからの憧れであったフィリップ・ピゴのもとへと神戸に渡る。ピゴに弟子入りを認められ、その後パンの魅力に魅せられブーランジェ（パン職人）へと転身。ここでの4年間、パン作りの基本、フランスの食文化、そしてフィリップ・ピゴのエスプリを徹底的に学ぶ。1984年、「ピゴの店」東京進出一号店のオープンに際し、銀座ピゴの店「ドゥース・フランス」のシェフ兼支配人となる。1989年 フィリップ・ピゴより「のれん分け」を認められ、独立。同年に、(株)ピゴ東京を設立し、「ピゴの店」鷺沼店をオープン。以降、1999年に田園調布「エスプリ・ド・ピゴ」、2000年に港南台高島屋「トントン・ピゴ」、2003年に玉川高島屋 SC「オ・ブティ・フリアンディーズ」をオープン。2011年には鎌倉に「モン・ベシエ・ミニョン」をオープンし、5店舗のシェフ・パトロン（オーナーシェフ）となる。

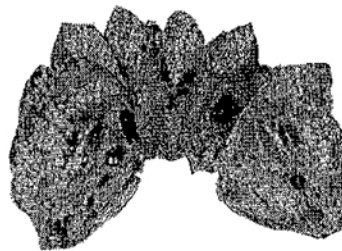
パン業界だけでなく、洋菓子業界においても太いパイプを持ち、駐日フランス大使が名誉会長を務め、フランス伝統菓子の普及と継承を目的とした団体、「クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ」を設立。現在、副会長を務める。また 2004年にはフランス料理アカデミー日本支部（権威あるフランス料理人の団体）にて日本人ブーランジェとして、初めて入会を認められる。フランスパンを通じて、フランスの豊かな食材・食文化を日本中の人に伝えたいという強い信念から生まれる日々の活動が高く評価され、2006年にフランス政府より農事功労章シュヴァリエを受章。日本でもこの称号を持つ職人は少なく、日本人ブーランジェとしては初の快挙であり、まさに日本におけるフランス料理、パン、菓子界のトップ・アルティザン（職人）の一人といえる。

「エスプリ・ド・ピゴの12か月」、「フランスパン」、「エスプリ・ド・ピゴ おうちでできるホームベーカリーレシピ」など多数著作。また各方面メディアの取材にも数多く応じる。

## Seigle Noix Raisin

セイグル・ノア・レザン

ライ麦粉控えめのパン・ド・セイグルに、クルミ（ノア）とレーズン（レザン）を入れ込んだもの。青カビチーズと合わせると、口の中でクルミのコクとレーズンの甘みが程よく調和し、フロマージュがさらに美味しくなります。



ライ麦70%のしっかりとした酸味とどっしりした食感のドイツパン。クルミとレーズンを入れ込み、その香ばしさと甘味がパンの酸味と調和しています。表面を覆いつくすゴマが香ばしさと栄養価を高めています。ピゴのフロッケン・セザムはオーベルニュ地方にある今話題の三つ星シェフ、レジス・マルコン氏も絶賛のパンです。

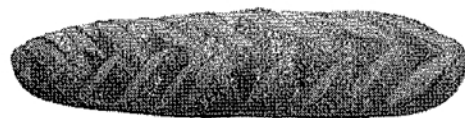
## Flocken Sesam

フロッケン・セザム

## Pain au Levain

パン・オ・ルヴァン

ハード系パンの代表格で、フランスの田舎に伝わるパン。ルヴァンとは天然酵母のこと。見た目には素朴な（全粒粉やライ麦を使用）パンを、田舎風ということでパン・ド・カンパーニュ（田舎パン）と総称しています。ピゴの店では、天然酵母を使うこのパン・オ・ルヴァンとは別にイーストを使っているものをパン・ド・カンパーニュと称して販売していますが、どちらもパン・ド・カンパーニュの一種といえるでしょう。ルヴァン種独特の酸味があり、シェブルやブルビ（羊）との相性が良。



## Baguette à l'ancienne

バゲット・ア・ランシエンヌ

ライ麦入りフランスパンでもちもちとした食感が特徴。バゲットは「棒」、「枝」の意。フランスパンとは英語のフレンチ・ブレッドから来た和名。正式名はパン・トラディショナル。ピゴでは、フランス発酵生地を発酵生地とルヴァン種を半分ずつにして食べやすく工夫。できる限りうすく、ぱりっとした皮、大小不揃いの気泡と光沢のある断面、口に入れると最後のほうで十分な発酵からくるコクが感じられるのが理想。すべてのフロマージュと相性が良いが、特に白かび・ウオッシュと合います。

プロヴァンス地方など南仏に古くから伝わる。ハーブ類やオリーブ、セミドライマトやアンチョビフィレなどをトッピングした木の葉のように形作ったパン。南仏のお祭り「カルナヴァル」において、その仮面を象ったとも言われる、独特の平たいパン。エクス・アン・プロヴァンスには、フーガスだけを売るパン屋もあるくらいです。

## Fougasse Provençal

フーガス・プロヴァンサル



## Olivier

オリヴィエ

テロワールという灰分の多いフランスパン粉を使用し、外は固く、中はもちもちとした食感がある。グリーンオリーブを丸ごと入れ込んだ棒状のパンで食べきりサイズ。ピゴのオリヴィエは生地とオリーブの割合が良く、一口食べると必ずオリーブが一つ入るような配合。すっきりとした塩味が、ワインのお供にも最適。