

心を込めてお届けします。

# 種子島のモノ語り

有限会社ブンカドウ



お気軽にご来店、お問い合わせください。

また、店内ではイートインコーナーもあり、観光で来られたお客様もショッピングだけでなく、ゆったりとした時間を過ごすことも出来ます。

地域の皆様に支えられながら、島の味を大切にして、また、種子島の素材をたっぷりと使って、丹精込めてスイーツを作っています。  
観光客のお土産や、島を懐かしむ方にも喜ばれ、種子島でも、みなさまのお祝いやお土産やご家庭のおやつタイムに愛されております。

西之表市街地にあるパーティースリー・ブンカドウ。元々は和菓子屋から始まり、洋菓子に変わって單くも40数年。

種子島のすいーとぼてと



芋 자체가美味しいから、ちょっと手を加えるだけで劇的に美味しいお菓子になります。スイートポテトは、実は日本発祥のスイーツ。明治時代に洋菓子技術が広がって、庶民の食べ物だったサツマイモに卵と砂糖を混ぜて皮に盛つたのが始まり。その後バターや洋酒を入れた香り高いスイートポテトが生まれました。

パティスリー「パンカドウ」の安納芋すいーとばとは、安納芋と紫芋の2種類展開。

ただでさえジューシーでねつとりした安納芋をなめらかにうらごして、バターと卵を加える。安納芋の濃い味を邪魔しない分量を導き出すパティシエの腕。

紫芋は安納芋よりホクホクしているので、しつとりした生地に作り上げていく。芋そのものの濃厚な甘さに、バターと卵のこくが加わったクリーミーなしいーどぼてと、安納芋と紫芋、風味が違うからどちらも味わって欲しい。

おともには濃い目のコーヒーや、紅茶のアールグレイもおすすめだけど、赤ワインもぴったり！ 小さなスプーンでちよつとちよつ口に運んで味わうのもお酒好きにはたまらない！

ブンカドウではこのすいーとぼてとて生クリーミーを巻き込んだロールケーキも販売しています。安納芋好きはぜひクリーミーな安納芋すいーとぼてとも食べてみてください！

種子島サブレ



トリコロールカラーの箱には、種子島が入って  
いる。種子島サブレはブンカドウの看板商品。  
種子島産の果糖と紫芋を使って、サクサクとし  
た食感が楽しいサブレ。そして見た目にも楽しい種子島の形をしたサブ  
レです。どうぞ手にうってよく眺めてみてください。  
こうして細長くて平らな島の形は、本当に植物  
の種のような形。

昔の人はこんな風に真上から眺められたわけ  
じゃないのに、どうして種子島という素敵な名  
前をつけたのでしょうか。種子島は全長57km、横幅は5~12km。  
車だと1日で全島ぐるっとまわれる大きさ。

種子島サブレをお土産にすると、まずは島の形  
を知っていただける。そして味は黒糖味と紫芋味の2種類。  
種子島では黒糖も紫芋も名産です。

日本茶とも紅茶との相性もとても良いです。  
種子島サブレの形を眺めながら、種子島の青い  
海、ロケットセンターの白い砂浜、海に落ちる  
真っ赤な夕陽を思い出してみてください。

箱の色、トリコロールカラーはそれを表現して  
いるのかもしないです。リーフレットを読む以上に、形で種子島を表現し  
てあるのが種子島サブレ。自分で公用のおやつにもお土産にも選ばれる逸品  
です。

安納芋 ぶりん



子どもはもちろん、大人も喜ぶ安納芋ふりん。  
それがこの「パンカドウ」の安納芋ふりん。  
牛乳、卵、砂糖。そして安納芋というシンプルな素材。  
種子島の安納芋は、うす甘くて焼き芋にするときの香りがするサツマイモ。

焼き芋はもちろんおいしく、もつとお菓子にも使いえないかな?  
そう考えたバティエシが作りました。  
安納芋の自然な甘味は卵と牛乳とベストマッチング。  
安納芋ふりんの甘さはお芋の味です。  
焼き芋とは違う食感と風味で、安納芋の美味しさを引き出しました！

おすすめの食べ方は、ふりん部分を3口食べてまるで焼き芋の皮の部分みたいに香ばしいカラメル部分をちょこっと食べる。小さな味の変化がたりません。

さらにもうひとつ、カップに入った安納芋ふりんは、蓋を開けてみると、種子島がふりんに運んでいます。種子島の形に切り取った安納芋をふりんの上にのせました。

そんな自信作の安納芋ふりんは3年連続コンクールで受賞。

