

# 職人一筋 手作りパウンドケーキ

## 中山久良蔵

なかやまくらやろう



国産小麦粉使用・卵・砂糖をまぜ合わせて、  
こだわりの素材を  
加えるなどして焼いた洋菓子。  
材料を1ポンドずつ用いて作ることから「パウンド」  
ケーキと呼ばれています。  
材料は1ポンドずつと量が決まっているのに、  
どうしてここまで味が変わってくるのか？  
そこには、職人が20年間こだわり続けた  
「経験」があります。  
材料が同じでも、素材をどう生かすのか。  
焼き方や季節など温度調整やちよつとしたことを変える  
だけで、味はぐんと変わってきます。  
妥協許さない職人のプライドがパウンドケーキに  
愛情をこめて  
毎日焼き続けています。



久良蔵

