



まち



ひと



しごと



企業図鑑



NEWS



まち



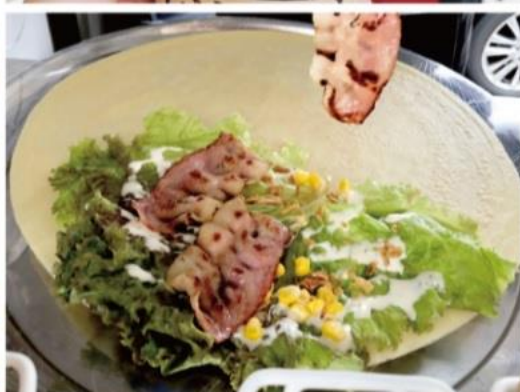
2021.08.02

コラム

Go!Go! FoodTruck vol.3 CREPERIE SEVEN

まちなかで见かける個性的なフードトラックをシリーズでご紹介。今回は、米粉入りクレープとかわいいキッチンカーが人気の「クレープリー・セブン」です。

ふっくらと焼き上げたクレープを求めて、開店と同時にたくさんの人が列を作る、「クレープリー・セブン」。国産うるち米の米粉と薄力粉を独自に配合した、ほのかな甘みともちもちの食感の生地が特徴です。メニューは、季節のフルーツに手作りブラウニーやカスタードソースなどを合わせた『デザート系』の10種と、新鮮なサニーレタスにベーコンやハム、フライドオニオンなどを包んだ『お食事系』3種。「生地には特にこだわっています。宮崎ではなじみの薄い食事系のクレープを作りたいかったので、具材と味のバランスを考え、米粉を使って少し甘めに仕上げているんです」と店長の大坪智さん。一方、定番のデザート系クレープは、素材の持つ風味とハチミツを生かした素材を合わせることで、さっぱりとした甘さに。フランスの『シトロエン』に憧れてレトロにカスタムしたトラックも大坪さんのこだわり。まちなかで見かけたら、ぜひ寄ってみて。



左：「チョコブラウニー450円」。店名は、大坪さんの実家のパン店「ベーカリーセブン」から。パン職人の父親の手伝いを子どもの頃からしていたのだそう 右上：季節限定メニュー「シャインマスカット700円」 右下：調理中の「シーザーベーコン450円」。香ばしいベーコンと酸味のあるシーザードレッシングが生地との相性バツグン。「タビオカ粉入りわらび餅が入ったタビオちドリンクもどうぞ!」と大坪さん

■CREPERIE SEVEN (クレープリー・セブン)

出店場所、時間などはFacebook、Instagramでチェック

休：不定休