市民ライター

あすかさん（北区在住）

私が取材しました！

名古屋からさいたま市に引っ越してきて2年目。パートをしながらWebデザイナーとしても活動中。さいたまスイーツと盆栽に惹かれています。

Data

Kazu Bake（カズ ベイク）

- さいたま市北区宮原町3-279-13
- JR宮原駅東口から徒歩3分
- 11:00～19:00
- 048-729-7988
- 休 不定休
- P 無し

Instagram

“スイーツのまち・さいたま”で人気急上昇中の洋菓子店

さいたま市は、総務省家計調査で2023年から3年連続ケーキの消費額が全国1位になったスイーツのまち。そんなさいたま市で注目を集めるのが、都内有名デパートの催事にもよく出店している「Kazu Bake（カズ ベイク）」。

店内にはショーケースのほかに、オープンキッチン、イートインスペースを併設しています。

店主の妹尾和矢（せのお かずや）さんが特にこだわるのがパフェ。甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の〝五味〟が入るよう構成されており、食べてみると甘いだけではない複雑さと奥行きが魅力です。イートインでは、ケーキやパフェとともに飲み物も選べ、ワイングラスに注がれたお茶など、非日常のティータイムを演出してくれます。

季節とともに移り替わるラインナップ

ケーキはその時々の旬のフルーツを使うため、1～2か月ごとにラインナップが変わります。妹尾さんは「本当にいいものにこだわりたい」と語り、毎年レシピをブラッシュアップし続けています。

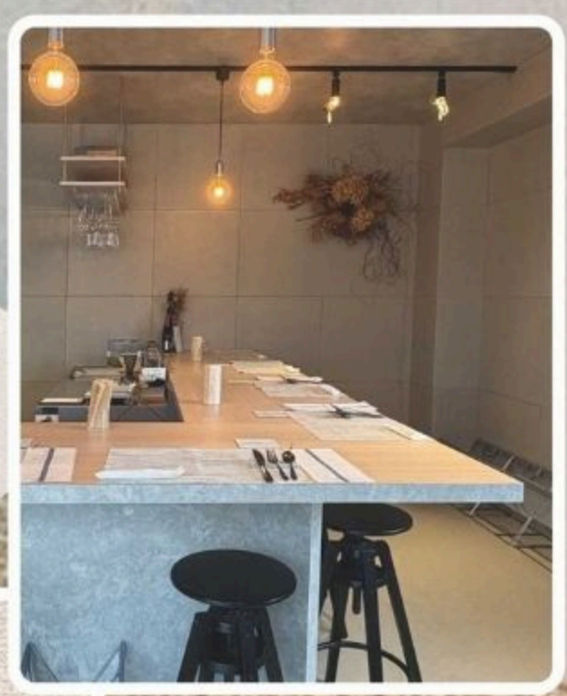
オープンキッチンではお菓子教室も開催。実際のお店のレシピを使用し、プロならではの技術を間近で学べると好評です。

オーナーパティシエの妹尾さん。取材にも丁寧に答えていただき何事にも真摯に向き合う姿が印象的でした。

ここが好き!!

ちょっと大人な洋菓子店

イートインでここだけのパフェを楽しむ



イートインスペースは6席。おしゃれで心地良い時間を過ごせます。

生クリームにこだわり、クリームとスポンジだけで作った看板商品の「純生、生ショート」。
見た目のボリュームに反して軽やかな口どけ。

オブジェのようなたたずまいの「山梨園の葡萄といちじくと青のりのパフェ」。
供された瞬間、存在感に圧倒され、期待が高まります。