

# 私のまちの ケーキ屋さん

想像するだけで、みんなを笑顔にかえるケーキ。

特別なお祝いの日、なにげない日常、どんなときでも一口食べれば幸せな気持ちに。

まちのパティシエが作るケーキを囲んでニッコリ。そんなひとときを過ごしませんか？



Pâtisserie café こんま亭



pâtisserie GHIBLI



cake & cafe VANILLA



PÂTISSERIE Amiens





## Pâtisserie café こんま亭

オーナーパティシエ 駒田貴志さん

### ＊＊こんま亭誕生秘話＊＊

駒田さんのケーキの思い出は、子どものころ、誕生日に父親がよく買ってきてくれたブルーベリーレアチーズケーキ。父親の好物だったそう。

駒田さんがケーキ屋の道へ進んだのは、高3の夏。手に職をつけたいという思いから就職先の候補としてパン屋とケーキ屋で悩み、選んだのがケーキ屋でした。就職した店舗で経験を積み、28歳のときに独立することを決断し、こんま亭を開業。当時はお客さんが、10人しか来ない日もあったそう。

#### こんま亭看板商品

#### いなべのキャベツ 750円(税別)

シューはフランス語でキャベツの意味。「キャベツくらい大きくて、おいしいシュークリームってないよね」との会話から生まれた商品。味、見た目、食べ方までこだわる。

楽しく味わって食べられるよう、食べ方の説明書を作成。サクサクを召し上がれ!



笑顔にかえる  
コミュニケーションツール



オーナー自慢の  
タルトケーキ

タルト好きのオーナーが、「おいしいタルトを食べたい」という思いからできた自慢の品。季節ごとにさまざまなフルーツで彩られる ホール5号 3,700円(税別)～

### ＊＊駒田さんのこだわり＊＊

#### 丁寧に作る

プロとしての技術を磨き、作業一つ一つ手を抜かず、高い品質を維持することが味に現れています。

#### 地元の素材

なるべく地元の素材(卵、イチゴ、クリ、茶、赤米など)を使い、季節感を大切にしています。

#### 見た目の美しさ

見た目でも味が想像でき、手にした人が箱を開けた瞬間から笑顔があふれるよう、箱詰めにも気を配ります。



### ＊＊ケーキへの想い＊＊

「ケーキはどんなときでも、人を笑顔にするコミュニケーションツール。ケーキ屋という天職のおかげでお客様と出会えます。これからも人と人との縁をつないでいきたい」と気さくな笑顔を見せる駒田さん。「毎日誰かの誕生日があるから」と開業以来、年中無休でお客様にケーキを届けています。

ケーキの魅力やいなべの良さを伝えたいと考え、フェイスブックでは、試作品の紹介やできたケーキの試食などを毎日ライブ配信しています。

2002年3月オープン、2013年11月に現在の場所に移転。1日50個限定の「いなべのキャベツ」をはじめ、生菓子、カステラやマドレーヌなど数種類の焼き菓子がそろそろ。

大安町石樽東 1217-1  
Tel.78-1649  
【営業時間】 10:00～18:00  
〈カフェ〉 10:00～15:00  
(L.O.14:30 ※休止期間あり)  
【定休日】 年中無休



## pâtisserie GIBLI

オーナーパティシエ 島尻慎也さん

### ＊＊ギブリ誕生秘話＊＊

奥さんの実家がケーキ屋(アミアン)の島尻さん。ケーキを買いに来たお客さんを見て「来た人がみんな笑顔になって帰って行く。自分の作るケーキで、たくさんの人を笑顔にできれば幸せだな」と感じたことがきっかけで、店を始めたいと考えたそう。

脱サラして8年間ケーキ屋で修行を積み、ギブリを開業。職人の世界へ入った当時は労働環境の差に一時心が折れてしまったが、たくさんの人に支えられ、今まで続けてこられたことに感謝しています。



#### ギブリ看板商品

#### モンブラン 450円(税別)

モンブラン好きの父親のために、数十種類食べ歩いて開発した、親孝行な一品。

クリ本来の旨味を、使用する素材の味と食感で引き立たせた自信作。

### ＊＊島尻さんのこだわり＊＊

#### メリハリのある味と食感

それぞれの素材が持つ味を感じられるよう甘さを調節し、低甘味を心がけています。

#### 安心して食べられる素材

基準は子どもたちが口にできる安全なものを使うこと。なるべく地元の食材を使いながらも、良い素材であれば積極的に外国産の食材も取り入れています。

#### おいしさを追求

常に前回よりもおいしく作れるように意識。今一番ベストな味と食感へ進化させています。

笑顔のきっかけであって欲しい

オーナーの  
おすすめ!

#### アプリコットフロマージュ 480円(税別)

人気ベスト3に入る酸味を味わうケーキ。酸味のある数種類の果実をガナッシュやソースにし、フロマージュブランとホワイトチョコレートのムースで仕上げた、手の込んだ一品

### ＊＊ケーキへの想い＊＊

「ケーキを見てニッコリ。食べてニッコリ。食べてる姿を見てニッコリ。ケーキは笑顔のきっかけであって欲しいと思っています」と島尻さんは話します。ケーキが話のネタや、笑いのネタになって、そこに笑顔が生まれる。その笑顔の連鎖に期待しているそうです。いなべが盛り上がり、魅力的なまちになるよう、今できることをやって行くことが島尻さんのスタイルです。



1.2.「幸せのマドレーヌ」の仕込み  
3.丁寧に箱詰め作業



2016年6月オープン。中部洋菓子技術コンテスト 県知事賞、日本洋菓子協会連合会 会長賞を受賞。

店内には生菓子のほか、プチガトーや焼き菓子が並ぶ。またカフェスペースでは季節のパフェが味わえる。

北勢町東村 1339-2  
Tel.87-7058

【営業時間】 10:00～19:00  
〈カフェ〉 10:00～17:30  
【定休日】 水曜日・月に2回不定休あり



私のまちの  
ケーキ屋さん



## cake & cafe VANILLA

オーナーパティシエ 川喜田奈津枝さん

### ＊バニラ誕生秘話＊

川喜田さんが初めてケーキを作ったのは小学5年生のとき。友達のお母さんが作ってくれたチーズケーキに感動。両親にオープンを買ってもらい、ケーキ作りに夢中になったそう。中学生のときケーキ職人になると決意しました。大阪の専門学校を卒業後、ケーキ店、レストラン、ウェディングレストランなどで10年間腕を磨き、結婚、出産を経て、バニラを開店。

見て笑顔、食べて幸せ

オーナー自慢の  
マカロン

マカロンがあまり好きではなかったオーナーが、おいしさに感動したマカロンとの出会いから生まれた、お店一番の人気商品



1個 180円(税別) (種類は手前から右へ順にイチゴ、キャラメル、チョコ、レモン、パッションミルク、抹茶)

### ＊川喜田さんのこだわり＊

見た目を重視

見た瞬間「おいしそう！」食べて「幸せ」と感じてもらえること。

おいしいと思う物を提供

修行時代に培った知識と経験から、川喜田さんがおいしいと思ったものを厳選。生クリームは3種類をブレンドしています。

ロールケーキの生地作り



価格を抑える

日常でケーキを楽しんでもらえるよう、素材にこだわりつつ、コストを抑えるよう工夫。

### ＊ケーキへの思い＊

ケーキ作りが「おもしろくて仕方ない」と語る川喜田さん。コロナ禍は「お店を絶対に閉めないで」という常連さんの愛を感じ、応援してくれるお客さんに支えられ続けてきました。「これからもまちの人に喜んでもらえるバニラオリジナルのケーキを作っていきます」と笑顔を見せます。

バニラ看板商品

季節のロールケーキ

(秋 キャラメルティーのマロンロール)

1カット 410円(税別)  
1本 2,200円(税別)



季節ごとに、生地とサンドする具材が変わるロールケーキ。こだわりのスフレ生地を使い、バニラでしか味わえないしっとりモチモチの食感。秋のロールケーキは紅茶葉の生地でキャラメルクリームを巻き、中にはクリの渋皮煮が入っている。

2014年10月オープン。地元の人がほっとくつろぐ憩いの場所。ケーキやプリンのほか、土曜日はキッシュやパイも並ぶ。

大安町鍋坂 2486-15  
Tel.78-0630  
[営業時間] 9:00～18:00(L.O.17:30)  
〈モーニング〉 9:00～11:30  
[定休日] 日曜日・月曜日



1. オーナーが厳選したコーヒーを一杯ずつドリップする 2. 棚に並び焼き菓子や手作りジャム。ジャムはモーニングでも楽しめる 3. オーナーこだわりの店内



図書館で借りよう

### ＊笑顔になる ＊ケーキの本＊

「3びきこりすのおたんじょうびケーキ」



権田章江作・絵 教育画劇

3びきこりすのケーキ屋さんにケーキを作ってほしいというお手紙が届く。お誕生日の素敵な1冊。

「西洋菓子店パティ・フル」



千早茜著 文藝春秋

スイーツは誰かの心を不意につかんで新しい場所へと羽ばたかせるスイッチ。下町の洋菓子店を舞台に繰り広げられる物語。

「小麦粉なしでつくるたっぷりクリームの魅惑のおやつ」



森崎繭香著 日東書院本社

おやつ時間はとっておきの癒し。我慢することなくおやつを楽しめるレシピが盛りだくさん。



## PÂTISSERIE Amiens

オーナーパティシエ 浅井満さん

### ＊アミアン誕生秘話＊

浅井さんがケーキ職人の道へ進んだ当時は、高度経済成長期。まだケーキと言えばパン屋にあったバターケーキが主流でした。これからは、ケーキが売れるようになると27歳のとき、洋菓子店に転職。34年前に独立し、夫婦二人でアミアンを開店しました。

子どもたちに笑顔をはこぶ

オーナーの  
おすすめ！

ラ・フランス 460円(税別)

タルト生地に、洋ナシとチョコレートソースを重ねて、フルーツを乗せた、彩りが豊かな人気商品

### ＊浅井さんのこだわり＊

素材選び

質が良いと納得した材料を日本各地から取り寄せます。

衛生面

食品衛生指導員として活動していることもあり、お店の衛生管理を徹底。

全て手作り

厳選した材料で安全に作ったものだけを提供し、既成品は取り扱いません。



### ＊ケーキへの思い＊

お客さんや周りの人に助けられて、今まで続けてきた浅井さん。「これからも、地元の人に愛されるようなお店を続けていきたい」と話しました。

アミアンのケーキは、市内保育所のお誕生日会などで、子どもたちに喜ばれています。

アミアン看板商品



あみあん 150円(税別)

フワフワの生地にカスタードクリームと生クリームがたっぷり入っている。パッケージのかわいいイラストはオーナーの娘さん作。

1986年3月オープン。ケーキや焼き菓子の販売のほか、店内ではパスタなどのランチも楽しめる。

北勢町別名 1344  
Tel.72-6318  
[営業時間] 9:00～18:30  
〈カフェ〉 9:00～17:00  
[定休日] 水曜日

