

# 金沢研修レポート

(平成 29 年 7 月 10 日～11 日)

直営部 阪急オアシス石屋川店 西村美里

## 加賀種食品工業(株)工場見学について

創業 1877 年の老舗の加賀種食品工業株式会社。全国の顧客数が 3000 社を越えるといった点に、その認知度そして信頼度の高さがうかがえる。

工房で行われている作業はほとんどが手作業で、見学の際に拝見した金型に切った種を置いていく工程はまさに職人技であり、寸分の狂いなく淡々とこなしている姿に感銘を受けた。原料にこだわり、その素材の良さを活かすための製造技術を磨く。



このような企業の努力は同じ製造を行う企業として非常に勉強になり、保ち続けなければならないと感じた。

こうした長い歴史の中で培われたノウハウや考え方を守りつつも、洋菓子への応用など、変化し続ける菓子業界を間違いなく支えている企業のひとつであることを今回の研修で知ることができ、大変有意義であった。

## 辻口シェフケーキ屋見学について

辻口氏といえば今や世界中で有名な洋菓子職人のひとりだが、生まれは和菓子屋という点に驚いた。

しかし、店頭の商品をみていると、確かにそうした日本ならではの繊細さやニュアンスが感じられ、一方訪れた店舗のショーケースに並ぶケーキを見ていると、また違った性格や背景を持った人が作ったのだと感じることができ、まさにものづくりは十人十色であると感じた。

また、ここではコーヒーではなく紅茶との相性の良さをメインで考えられたようなケーキが多く、素材の特徴が活かされながらも、しかし紅茶の香りを害さないように重くなく、爽やかな印象のケーキがほとんどだと感じた。また、お店の内装やディスプレイに着目してみると、白を基調とした光の多く入る空間に整然と商品が並べられており、だからこそ所々に置かれた POP が強調されていた。



このような空間の作り方は店舗で販売をする者として非常に勉強になった。

## 金沢ケーキ屋めぐり（カフェめぐり）で学んだこと

訪れたのは第3倉庫 COFFEE ROASTERS とキャラバンサライ株式会社、そして直営の金澤屋珈琲店。第3倉庫 COFFEE ROASTERS はサードウェーブ系のカフェで、広々とした空間にオーナーこだわりのディスプレイが施され、そのセンスの良さに惹かれた人々が集う場所なのであろうと感じた。

コーヒーの品質や抽出の技術に対してだけでなく、扱う器具から食器を含めた空間に対しても、お客様はお金を支払ってくださるのだということを再認識することができた。



次のキャラバンサライ株式会社は当社と販売の形態が似ていることから、吸収できる要素が非常に多かった。

特に豆の紹介やお菓子の POP は、お客様にお買い物を楽しんでいただきたいという想いが伝わるようなものであったし、ひとつひとつに注目したいと思えた。

最後の金澤屋珈琲店では現在当社でも扱っているようなコーヒーのフルーティさを表現したコーヒーを飲ませていただき、改めてその美味しさと、ニーズの高さを認識することができた。



## その他この研修で感じたこと

入社して間もなく、店舗での経験もさほど長くないため、研修を通して持って帰れるものはあるだろうかとはじめは不安であったが、むしろ経験が浅いからこそ、お客様の目線で見ることができると感じた場面が多く、結果非常に有意義な研修となった。

また、ケーキ工房のスタッフとの交流を通して、今まで店頭で並ぶケーキとその説明しか頭になかったが、そこにいわば生産者の情報と彼らの口から伝え聞いた商品の情報がプラスされ、販売の際にお伝えすることも多くなったし、おすすめすべきポイントも明確になった。

また、今回の研修を通して縦だけでなく横とのつながりを広げることができ、非常に有難く思う。