

# 金沢研修レポート

(平成 29 年 7 月 10 日～11 日)

直営部 阪急オアシス甲陽園店 岡野紗昌

## 加賀種食品工業(株)工場見学について

明治 10 年創業の最中の種づくり一筋の会社であり、精米から焼成まで自社で行っている。

原料には石川・富山でとれる「新大正もち」を使用している。

最中と聞いて想像する和菓子屋で販売されているあんこの挟まれたものだけでなく、麩のような柔らかさのおせんべいや、おしるこに使えるもの、カラープリントのできるものなど様々なものがあり、発見であった。

こちらの会社では取引先のニーズに応えるため、希望する型がなければ、自社で型を作成している。

顧客のニーズに応えようとするその姿勢を、工場内にあるギャラリーのラインナップを見ても感じとることができた。

## 辻口シェフケーキ屋見学について

サロン・ドゥ・ショコラ・パリにおいて 4 年連続最高評価を獲得した辻口博啓シェフが、能登や金沢の地元産食材にこだわったパティスリー・カフェ。

今回見学したのは金沢市内にある県立美術館内の店舗である。

店内は黒を貴重としているが外の光を存分に取り入れられるガラス張りの窓のため、十分な明るさであった。



店内には茶室もあり、玉露のコースを楽しめる。ガラス張りの窓から見える緑いっぱいの空間はとても開放感もあり、落ち着いてすごせるようなものであった。

ケーキのショーケースの中は、まずケーキのプライスカードも店舗限定のものは色の違ったものにする工夫が。お客様に説明する際にもスムーズになる。

ケーキの見た目もとても華やかでケーキとは見る人をわくわくさせるのが醍醐味と感じる私にとってとてもわくわくでき、キラキラしたものに見えた。

糖質オフのケーキもあり、糖尿病などの方でもおいしく召し上がれる、健康を考えたケーキの販売をしている点も感銘を受けた。

## 金沢ケーキ屋めぐり（カフェめぐり）で学んだこと

キャラバン サライ

昭和55年に自家焙煎コーヒーを提供する喫茶店として創業。

家で淹れると美味しくならないというお客様の要望に応じて淹れ方の資料作成や直接説明をして、美味しいコーヒーを家でも飲んで頂けるように。



現在ではコーヒー豆の小売り専門店として地域で知られるようになったそう。店内には至るところに器具の使い方のチラシや、商品説明のポップが置かれていた。ポップ作りが不得手な私にとって大いに有り難い勉強材料となった。

### 第3倉庫 COFFEE ROASTERS（金沢市）

選りすぐられたスペシャルティコーヒーのみを取扱い、それぞれのコーヒー豆の特徴を最大限に引き出せるように抽出温度、グラム、湯量の調節などにこだわっている。

店内は開放感もあり、学校の教室に使われるような椅子や、とても大きなオーディオ機器など、遊び心も満載。抽出器具もドリッパーは取っ手がない特注品。空間に溶け込むスタイリッシュな見せ方が店内をよりおしゃれに見せる。



コーヒーもどの豆をアイスコーヒーにすることができ、煎り度合いは違えどそれぞれの旨み、甘みが存分に引き出されており、飲んでみたいと思った豆をどれでも美味しく楽しめる。

## その他この研修で感じたこと

様々な見せ方を外に出て学ぶことができ、大変有り難い貴重な体験ができました。これからお店作りをする上で目線を変え、よりお客様に寄り添った作り方をしていきたいと感じた。

今回このような機会を設けて下さり、本当にありがとうございました。