

## 山陰方面 研修レポート

( 猪名川 店 ケーキ工房 丸本 今日香 )

### 大山乳業見学について

大山乳業農業協同組合さんを見学させて頂いて、牛乳や生クリーム、その他乳製品は牛のミルクを加工して出来ているくらいの知識しかなかったので知らない事ばかりで驚きの連続でした。

まず酪農の方の牛の育て方から味が変わってき、酪農の方の牛に対する気持ち、美味しいミルクのためにここまだこだわっているのかと驚きました。

ミルクを絞る時、人間が絞りにいっていると思っていましたが牛自ら搾乳機に絞ってもらいにくい事にもとても驚きました。

そこからすぐ5度まで冷却し、工場に運ばれ何段階にも及ぶ検査をし小さなゴミも取り除き美味しくするためのひと手間もくわえやっと売れる状態になりことを知りました。

白バラの牛乳は他の牛乳に比べ体細胞数がすくなく甘みが強いのも酪農の方工場の方のこだわり、手間による努力の結果なんだな、と感じました。

白バラさんの牛乳を飲み比べさせていただいて、甘みや濃厚さミルクィさが全然違いました。

ケーキを作る際に必ず乳製品を使用するのでそれぞれの個性をしっかりと見極めケーキによって使い分けてより美味しくできるよう、手間と努力をしていきたいと思います。

### カフェ、ケーキ屋巡りについて

今回は珈琲屋さんをメインに喫茶の方と一緒に巡らせて頂きました。

どのカフェもお洒落で落ち着く空間が創られているな、と感じました

来店されてるお客様もゆっくりコーヒー・お菓子を楽しまれているように感じました。

MACO'S BAKE SHOP は焼き菓子がメインのお店で外観からとても素敵な場所でした、4月10日にOPENしたようで建設の際にもデザイナーをいれてインテリアなどにもこだわったとの話をお伺いしました。

生菓子もあったのですが、どれも優しい甘さで一工夫ある味がし、美味しかったです。

お店の空間にマッチした味だったように感じます。

サルビア珈琲さんは外観からレトロでむかしなつかしい雰囲気の中ご夫婦お二人で1つずつドリップで珈琲をいれておりました、

昔からこだわってお店をやっているのが伝わり心地良い空間でした。

今回カフェを巡らせていただいて空間造りの大切さを感じました。

空間と商品。働いてる人の想いがマッチするとどちらともがより良いものを感じるように思います。

ケーキを作る際にも求められている雰囲気や空間にマッチするものをベースに考えることも大切だと学びました。

### その他この研修で感じたこと

普段ケーキはよく試食するのですが、喫茶の方、焙煎の方に比べて珈琲を口にする機会の少なさを感じました、

一緒に行動させていただいて喫茶の方や焙煎の方のお店や珈琲に対する想いや、何に注目して何を学ぼうとしているのかを行動を共にする事で少しわかったように感じました。

CAFÉ ROSSOさんのラテアートを見させて頂いて見た目からわくわくする飲んでおいしい、とても素敵なことだなと感じました。

(研修写真添付)



大山乳業

