

徳島・高松研修レポート

(平成 28 年 9 月 14 日～15 日)

阪急オアシス甲陽園店 岡野紗昌

マルヤ工場見学について

徳島市内に本社を構える製菓材料の専門メーカー。当社でもコーヒー水ようかんを製造。見学時は栗やオレンジの加工品や、年中売れるというプリン^①の製造を行っていた。プリン^①はあまり見たことのない形とサイズで少し驚きだった。ゼリーなどで見たことのあるサイズと形だったので、一口で気軽に食べれるのはいい点だと感じた。アソートなどで他の商品と一緒に入っているものとして売るのに向いていると思った。

スイーツワークス見学について

シェフパティシエは芦屋の「ダニエル」で菓子作りを学び、徳島で開業。生産者の顔の見える旬の素材をたっぷり使い素材本来のおいしさを味わっていただくために、体と心にやさしい味を日々こころがけています。(参照：スイーツワークス ホームページ)
徳島らしく、和三盆を使用したロールケーキや焼き菓子、今が旬の無花果を使用したケーキがあった。ケーキはフルーツをふんだんに使用し、見た目はシンプルではあるが素材の味をそのまま楽しめるものであった。

高松ケーキ屋めぐり(コーヒー店)で学んだこと

コーヒーワークス：自家焙煎のコーヒー店。窯をいれてピザの提供。コーヒー店では珍しいと思った。パスタなどの軽食を希望される方も多くいる当社でも、こういったものを出したら斜め上の答えで面白いだろうと思った。コーヒーの種類も豊富で、抽出器具も一部の豆で選べる。飲み比べる楽しさが味わえる。自店であればペーパーかハンドか、もしくはプレスぐらいは選んでもらえる野ではと感じた。

サンファソン：芦屋のアンリ・シャルパンティエでベーキングシェフをしていたことがあってか、焼き菓子、特にフィナンシェやマドレーヌのアピール度は看板などから強いと感じた。(訴求力)現在は季節の味などをそろえているバームクーヘンが主力。パッケージはメルヘンでかわいらしい印象。プレゼントに贈って飾ってもらえたら嬉しいと思えるもの。賞味期限の表示は各商品ではなく、お買い上げ時にまとめて入れたりする袋に記載される。店頭で見ているお客様がすぐ確認できるようにはなっていない。手間ではないのだろうか。

厨房内も綺麗に整頓されていた。

店員さんもととても親しみやすく、気さくに話しかけていただき、楽しい気分で購入物ができた。

その他この研修で感じたこと

普段コミュニケーションをとることの少ないケーキ工房の方々と長時間共に過ごせたことは、とても貴重な経験となった。コンセプトをもってつくるお菓子はいいところも多々あるが、物足りなく感じることもあった。

しかし、その時々で合うものを食べて飲むことが一番良いことであり、それを見つけるために行動することが大事なのだろうな、と感じた。素材を合わせることの大変さも多少感じ取れたと思う。

今回なによりその場で自社のお菓子と他社のお菓子を食べ比べることができたのは、滅多にない機会でした。

コーヒーではよくしていることですが、ぜひお菓子でもこれから試していこうと思う。

このような貴重な機会を設けて頂き、誠にありがとうございました。

社長を始め、大変お世話になりました。ありがとうございました。

研修写真



1 日目マルヤにて。
季節の栗の加工を行っていた。
工場に入る前に3重にチェック



2 日目高松ケーキめぐり。外観は花や木が多く、
自然な優しい色合い