

徳島・高松研修レポート

(平成 28 年 9 月 14 日～15 日)

ケーキ工房 鮫島英樹

マルヤ工場見学について

マルヤさんでは、栗のペーストや柑橘類のコンフィなどの加工品、普段仕事で使用している材料などがどのようにしてできているかを見ることができました。

栗の皮をむく機械やプリン・ゼリーの充填機など仕事の効率が上がりそうな設備があり勉強になりました。

また、衛生面でもエアシャワーやアルコールに靴をつけて工場内に入るなど徹底していました。

スイーツワークス見学について

スイーツワークスさんでは、工房内も見学させていただきました。ケーキ工房とはまた違ったオープンやミキサーがあり興味深かったです。

材料の卵はすべて冷凍じゃなく割卵を使っているとおっしゃっていて、シェフの美味しいものを作りたいという思いが伝わってきました。

お店の造りも木の温かみがあり、すごく雰囲気の良いお店でした。

生ケーキはフルーツを多く使い飾りもきれいで購買意欲がそそられ、焼き菓子も素朴でおいしそうなものが並んでいました。

その後、コーヒーワークスさんに行きケーキとコーヒーをいただきました。

ケーキはパイ生地を使ったモンブランやイチジクのケーキが素朴でおいしく、コーヒーにも合っていたと思います。

高松ケーキ屋めぐり(コーヒー店)で学んだこと

サンファソンさんでは、工房を見学させていただきました。生菓子より焼き菓子の種類のほうが多く、ギフトに力を注いでいる印象でした。

設備などはスポンジのスライスマシンや粉ふるい器など見たことのない機械を見ることができ、積極的に機械を取り入れて製造の効率を上げている印象で勉強になりました。

冷蔵庫、冷凍庫内や倉庫は整頓してありきれいで働きやすそうでした。

2店舗目はタカラさんに伺いました。

お客さんの多さにびっくりしました。和菓子屋さんで整理券を配るというシステムは初めてでした。

商品も充実していて、選べる楽しさがありました。

その他この研修で感じたこと

2店舗のケーキ屋に行かせていただきましたが、場所によってケーキの値段や大きさに違いがあり、

それぞれのお店のコンセプトがしっかりしていて勉強になりました。

やはりケーキ屋の儲けは焼き菓子・ギフトなんだなと改めて思いました。これからは焼き菓子やギフトの提案ができるように勉強していきたいです。

そして、作業効率ももっと考えていけたらと思います。

研修写真

