

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 依田馨

マルヤ工場見学について

工場に入るまでの衛生チェック、消毒の項目が多く、異物混入などを徹底して防いでいて衛生的に良いなと思いました。芋栗南瓜を扱う工場で栗のペーストを作る過程を見学させていただきました。また、柑橘系のものの加工をされていてオレンジピールの加工は機械とオーダーに合わせて手作業でしているのだと知りました。

スイーツワークス見学について

少人数での作業のためスペースの確保が出来ていて作業しやすそうでした。1店舗だけの営業なので、自社とは違いためこみをほとんどせずで作れるのでストックスペースも広々としていました。それがフルーツのタルトなどが販売できる利点だと思いました。ここは焼き菓子に力を入れており、パッケージなどもシンプルでかわいらしく種類も豊富でギフト需要が高いと思いました。

高松ケーキ屋めぐり(コーヒー店)で学んだこと

パティスリーサンファソンの中を見学させてもらいました。人数がいて大量に生産していたのでたくさんの機械がありました。このお店も生ケーキより、焼き菓子に力が入っており、圧倒的に焼き場のスペースが広がったです。夏にケーキ屋から遠のくを避けるため、ジェラードを作り販売するなどの対策をされていました。

その他この研修で感じたこと

工場見学することが普段ないので、どんな状態でどのような工程で作られているのか分かりました。ケーキ屋での見学は、2店舗とも自店とは違い配送のないお店だったので自店にはないようなフルーツがたくさんっているなどのケーキが多く、生菓子よりも焼き菓子のギフトに力を注ぎ、種類の多さとパッケージデザインなど女性受けがよさそうだなと感じました。また、作業スペースも広々と使うためにも自分自身の作業をきれいにする必要があると改めて一番感じました。そうすることで異物混入などのミスを減らせるのだと思いました。