

「好きないことを仕事にし、続けていくために」

2017.9.20

小さいころからお菓子が好きだった

富士市出身。ふるいや旅館三代目の母と、公務員の父の三人目の子供として生まれる。サラリーマンの旦那さんと三人の子供を持つ四十歳。

小さい頃からお菓子やケーキを食べたり作ることが好きで、ケーキの美味しい喫茶店「かずミール」を開くことがずっと夢だった。

志望の製菓専門学校進学を反対され、「栄養士」の資格を得るため東京農業大学短期大学部栄養学科へ進む。憧れの東京に住み資格も取得し卒業する。

四

ヶ月で退職し、洋菓子の勉強を東京で・・・

富士市に戻り、調理師免許の取れる鈴木学園に入学する。二十二歳で卒業し、学生時代アルバイトをしていた、当時富士にあったサプリメント開発会社に栄養士として就職する。給料も良く良い会社だったが、美味しくて安全、綺麗なもので人を幸せにしたいと思う自分の方向性と異なり、仕事とのギャップを感じ四ヶ月で退職する。この時あらためて小さい頃からの自分自身の夢に気付かされた。

その夢に近づこうとホテルグランド富士の洋食のキッチンでアルバイトしながら、休みの日を利用して二回、ル・コルドンブルー東京校の洋菓子コース

に通った。朝五時の鈍行に乗り、東京でスパに泊まりながら勉強し、最終的には上級過程までのデイプロマを取得した。

二五歳で結婚。妊娠を機にホテルのアルバイトを辞め、子育てしながら家業のふるいや旅館の料理を手伝いながら過ごす。昼間、旅館はお客さんが来ないので、毎日趣味のケーキを焼いていた。ケーキやお菓子作りの好きなお母さんで終わるんだなと思っていた。

デ

パートでマドレーヌ五百個を売る事に

二十三歳の時、私のバラのマドレーヌを口にした某パートの社長さんから「うちで売らないか？」と声を掛けていただいた。不特定多数の方に自分の味を知っていただくチャンスだと思いつく嬉しかった。反面、パートの看板に傷をつけてはいけないという商品作りのプレッシャーも感じた。これがきっかけとなり、パート販売に向け、専用の小さな厨房を旅館に作り営業許可を取得。平成二十二年十一月、一週間の期間限定催事としてパート初出店。パート側からの販売



売目標は一日十万円、五百個。小さなオープンで、一回に三十六個しか焼けない。子供を寝かしつけながら夜中まで掛かってマドレーヌを焼き、パートの店頭に立ち販売し、

帰ってきては夜中まで焼くということを繰り返した。今思つくと、この催事出店が自分の「夢」へのチャンスを手掴みした瞬間だった。出来ないと思つたら何も始まらない、少しでも出来ると思つたら覚悟を決めて頑張るだけだと思つた。

洋菓子「ランジェラ」をオープンして五年

何度かパートの催事出店を繰り返す中で、バラのマドレーヌが口コミでも広がる。嬉しさと同時に自信や手応えを感じ、自分の店を開くことを考え始めた。借金に関しては母の後押しや、旅館の脇に父が土地を貸してくれたこともあり、平成二十三年二月、三十五歳で銀行より何千万を借り現在のお店をスタッフ四人でオープン。今は自分を入れ六人でお店を営んでいる。

女性をターゲットに、かわいい小物がお店にある異空間を創り、大切な人のプレゼント用や、自分へのご褒美に、わざわざ足を運んで買っていただけるようなお店づくりをしている。

スタッフが働きやすいお店を心がけ、日・月曜を休みにしている。お互いに協力し合い感謝し合えるよう、スタッフの理解を得た経営を心がけている。

商工会議所青年部に所属し良きアドバイザーもいたただいている。インターネット通販も展開し、今後、更にお店を広げ売り上げを伸ばそうと考えている。

若者のためのキャリアアドバイザー

fkyer

TEL/FAX:0545-32-6958

協力 株式会社アイ・マロード

