

安来の事業所紹介します

第8回目の今号は、創業3.1年の『モンローネ』を訪ね、代表の元田啓太さんにお店づくりへの思いを伺いました。

【ケーキ作りで気を付けていることは？】

シンプルに作ることに。そのためには手を抜かずに作ることを心掛けています。特にこだわっているのは創業当初から小麦粉、卵、グラニュー糖のみを使い焼き上げるスポンジ。スポンジはふっくら仕上げるのが非常に難しく、硬くなるので通常シロップをうってしっとりさせます。しかし、モンローネではオープン窓からスポンジの状態を目で見ながら確認し、秒単位で焼き加減を調整。一番良いタイミングでオープンから出します。そうすることによって、スポンジはシロップをうたなくてもふわふわに焼きあがるのです。失敗する可能性も高くなりますが、簡単に作るための添加物などは使用せず、手間暇をかけて焼いています。

【今後の取組は？】

非売品の限定ケーキをプレゼントしたり、喫茶コーナーでケーキとお茶を食べながら英語の塾を開いたり、農家をしている従業員もいるのでお米や野菜をプレゼントしたり。「ケーキ屋だからケーキ」と考えず「日常的なもの+ケーキ」と考え、面白い企画を提案していきたいです。

【最後に一言】

自分は人よりも細かい作業は苦手です。人並みよりも上手に作るには、常に原点は何なのか？最低限必要なもので最高に美味しいものを作るにはどうしたらいいか考えながら、ケーキ作りと向き合っています。これからも『おいしかったよ』と喜んでいただけるようなケーキを作っていきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。



【店内の様子 その一】



【店内の様子 その二】



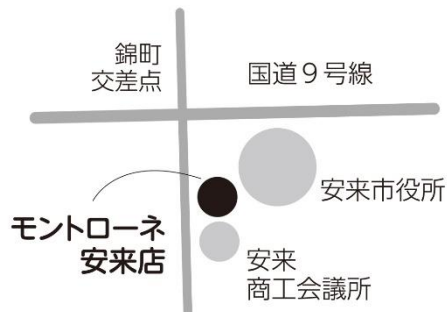
毎日おいしいスポンジを焼いて
お待ちしております。




キャンペーン

9/28・29 (土) (日) 2,000円以上(税込)
お買い上げの方に

1,000円相当の
**非売品限定ケーキを
プレゼント!**



〒692-0011
安来市安来町880-1
TEL.0854-23-2888
営業時間/9時~19時
定休日/不定休
駐車場/5台

 モントローネ 安来店

【編集後記】

●支援内容 事業承継計画の策定

神田町に3年、現在の場所に28年。現在の社長は2代目だそうです。スポンジに対する思い入れは先代ゆずり。ケーキ作りに対する熱意はもちろん、安来で唯一24時間テレビのボランティアにも参加。いろいろな体験談もお聞きし、常におもてなしの心を持ったとても楽しい方だと感じました。皆さんにも是非こだわりのケーキを味わっていただけたらと思います。