

安来の事業所紹介します

第9回目の今号は、8月にオープンした『ユメスイーツ アトリエ』を訪ね、店長の佐伯由紀さんにお店づくりへの思いを伺いました。



【開業したきっかけは？】

小さい頃から自宅でお店をしている自営業に憧れていました。専門学校を卒業後、神戸、小樽のケーキ屋さんで勤めました。北海道はとても良かったのですが、家族のことも考えて安来に戻ってきました。それから結婚し三人目を出産後、小さい頃からの夢を叶えてみたい気持ちが強くなり、家族の協力も得ながら開業しました。

【どんなケーキを作りたいですか？】

見ても食べても満足して笑顔になれるケーキを作りたいです。見た目はフルーツをどっさり乗せて贅沢に。フルーツ山盛りなので、クリームやスポンジは甘さ控えめにしています。店頭で並ぶケーキは毎日気まぐれで、その日の気分で作るのと同じケーキが並ぶことが少ないです。パティシエの勉強を始めた頃は、『レシピがないと作れない』と思っていましたが、色々な経験を積んで少しずつ自分らしいケーキが作れるようになりました。

【最後に一言】

オープンして三か月。慣れないことも沢山ありますが、ケーキ作りはどんどん好きになっていきます。これからも皆さんに笑顔になっていただけるようなスイーツをお届けしていきたいと思います。オレンジの建物がとても目につきますので、どうぞ一度お立ち寄りください。お待ちしております。





ユメスイーツ アトリエ

〒692-0023 安来市黒井田町741-7
TEL.0854-26-4343

営業時間 11時～17時

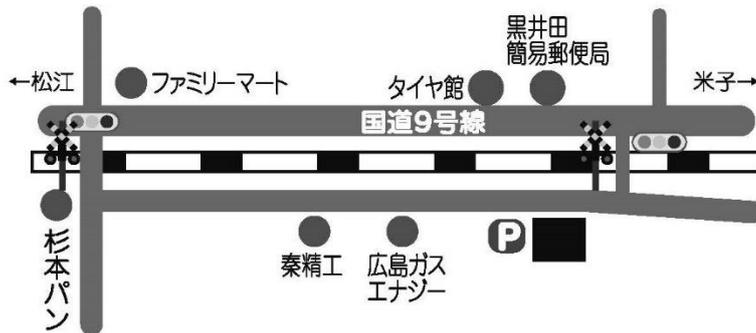
定休日 日曜日・月曜日・火曜日・祝日

P 3台あり

日曜日・月曜日・火曜日・祝日

Instagram yumesweetsatelier

Facebook Yume sweets Atelier



受渡期間

12/21(土)

～12/25(水)
まで

12:00～17:00
(時間外は要相談)

クリスマスケーキ 予約受付中

数量限定のため、お早めにご注文下さい
予約は店頭、お電話にて受付中。
お渡し日の混乱を避けるため、
前払い制とさせていただきます。



●支援内容

◆商業再生支援事業の活用

- ・商業再生支援事業とは？

市内における商業機能の維持・向上、
快適な買い物環境の創出による支援制度です。

◆記帳指導

..【編集後記】..

アトリエのケーキの特徴は、何といたってもスポンジの上のった大量のフルーツ...
目にするだけで気持ちがパッと明るくなります...

今は製造と販売ですが、いずれはイトインコーナーも考えているとの事。ひとつひとつ
夢を叶えていく佐伯さんは、とてもいきいきされていて魅力的でした...

皆さんにも是非お出かけいただき、幸せな気分を味わっていただけたらと思います...