

お客様に笑顔や感動を与える

ケーキ作りに励みたい

コートドール大川店
専務兼パティシエ 平井

豊さん

店内に入ると、色彩豊かな洋菓子が美味しそうに並んでいる。とても心地いい。今回の夢追い人は、大川でもっとも人気の高い洋菓子店の一つ、コートドール大川店。専務兼パティシエの平井さんにお話を伺った。

コートドールの特色は何だろうか。それは、「種類の多さ」。「お店に入って何を買おうか、思案するのも楽しみの一つだ」と思います。選ぶ喜びをお客様に感じてもらうこと、これがコートドールの方針です。」もちろんそれには大変さが伴うそう。朝七時から陳列する十時まで非常に忙しいです。パティシエ二名、そして三名のサポートで、集中して作業します。」





ケーキ類のほか、焼き菓子の種類も多い。
さて、福岡三越店の売れ筋は、シフォンケーキ。そして丸ごとあまおうロール。これがツートップ。シフォンケーキ



あっさり系の生クリームケーキ



大川店で人気の季節のフルーツタルトとモンブラン



は、柔らかいスポンジにあっさりした黒ゴマのクリームをサンドしたものと、マロンクリームをサンドしたものがあつ。あっさり系の生クリームは、良質な北海道産生クリームを基本に、独自のブレンドを施したもの。そして、大川の特産でもある、イチゴの王様、あまおうをあしらった美味しい、丸ごとあまおうロール。
でも、大川店では? 「季節のフルーツタルトとモンブランが人気ありますね。季節限定の商品もです。それにリーズナブルなシュークリーム、パッフルもよく出ますね。」福岡と大川では売れ筋が違うようだ。



焼き菓子の種類も多い

大川店で今力を入れているのが、「木のきもち」。イグサを隠し味にしたバウムクーヘンだ。大川商工会議所青年部発で、そして大川コンセルブにもかわった商品。「観光や仕事で遠方から大川に来られる方々が、手土産にするものがない。何とかしなければ!」という気持ちで作ったものです。「商品化に三年を費やした。しっとりとして、ほのかにイ草の香りがする。コーヒーやお茶にもあう。」
薬草としてのイグサに着目している。「血液を浄化し、高脂血、高血糖に効果あります。サツマイモの十二倍という豊富な食物繊維を含んでおり、



老化的原因である活性酸素を排除する機能は青汁に含まれるケールの五倍といわれています。抗菌力もあります。」
容器は丸太をイメージした木箱。スギの間伐材を使用している。江島木工とタイアップしている。これは、後で、アクセサリーや家の鍵入れなどの小物入れに使えます。
大川で開催される肥後街道や大川木工まつりなどでPR試食販売を行い、それらの模様は、五社の新聞や雑誌、テレビ、ネットサイトで紹介されている。
平井さんの夢は何だろうか。「開発してきた『木のきもち』が大川の銘菓に育ってほしいと思いますね。そしてさらに、大川店独自の商品開発も行っていきたいと思っています。古い、既定の商品でなく、新しいタ

イブのケーキです。そして、ケーキ作りの一番の醍醐味は、お客様の笑顔です。ケーキは誕生日や結婚式のよな喜びを盛り上げるもの。私も、お客様に笑顔や感動を与えることをテーマに、ケーキ作りに励んでいます。それが私の喜びでもあります。一人でも多くの方にそのようなケーキを届けたいと思います。」

イグサを隠し味にしたバウムクーヘン



『木のきもち』

丸太をイメージした木箱アクセサリーや小物入れなどに



丸ごとあまおうロール▶