

お菓子で笑顔を届ける洋菓子店を
応援するニュースレター

洋菓子店 SMILE 通信

2018.November vol.25

Dear シェフ・マダム

From お菓子のミカタ

140

- ☐ ウチのシェフ・マダムはこんな人！
社員による愛の暴露レター♡
- ☐ クリスマスギフトに
ラッピング企画部
- ☐ お菓子のミカタ TOKYO KO BOH!! 日誌 :part. 1
- ☐ クリスマス・バレンタインに
ハート♡焼き菓子特集
- ☐ まんが課わなこの
四コマ劇場
- ☐ カンカンマンのひとこと・編集後記

まんが課わなこの
四コマ劇場

フツー

東京青梅の
テロワールさん
について

お菓子のミカタが
出展している
展示会には
過去三回来場
工場見学にも
常連です！

テロワールオーナー
大室シェフ

今回は先日の
展示会にご来場
くださった

シェフって
いつもうちの
社長が作った
フツーツシャツ
着て来て
くださるよね。

あーい
こーい
はーい

え

フツーツシャツ
じゃない
テロワールさんを
初めてみた。
わなこでした。

流石に
着たおしすぎ
ちやいました笑

フッ

僕の紹介だけ
ですか!?

お菓子のミカタ TOKYO KO BOH!! 日誌 :part. 1

9/19wed ランチ会 開催



先日、東京恵比寿のお菓子缶専門店お菓子のミカタ TOKYO KO BOH!! で「ランチ会」というイベントを行いました。今回お招きしたのは、千葉のフランス洋菓子店「タマミュー」の柳シェフ・マダム。東京築地の洋菓子店「Room For Cake by niina」のニーナさん。東京を中心に活動されている雑貨クリエイター ageha さんときんいろひとでさん。そしてお菓子のミカタスタッフ 3 名です。スタッフ以外の 3 組は全くの初対面。洋菓子業界と雑貨クリエイター業界という異色の組み合わせに、どんな時間が過ごせるのか不安と期待を抱えながらのスタートとなりました。

ランチメニューは「WE ARE THE FARM 恵比寿」というサラダ専門店。自由にサラダが選べ、スープとパンもついてきて、見た目の華やかさとヘルシーさが女子に大人気のお店です。フォトジェニックなサラダを囲んで不安を他所に皆さん楽しく色々なお話をされました。クリエイターさんの作品を見せていただいたり、洋菓子屋さんの最近のイベント事情など。クリエイターさんにも洋菓子店さんにも、今後のお仕事に新しい風が吹きそうな予感がある、刺激の多い時間となりました。お菓子のミカタスタッフにとっても貴重な時間となり、今後の缶製作や DM 発行、何より洋菓子店さんに喜んでもらえる企画作りに活かして参ります。今後も定期的に開催したいと考えております、お楽しみに♪



～カンカンマンの一言～

「お客さまと仲間の心を動かす仕事をする」



オーナーや社長がやるべきことはコレに尽きます！！
カッコつけたこと言って、
なんか すいません！！



ナカガワ編集長による
編集後記！



こんにちは編集長の中川です！今回のテーマはラブレター！ラブではありませんが、スタッフさんとシェフ・マダムのぶっちゃけ話やハートのお菓子の紹介など♡のこもった話題がいっぱいです！楽しんでいただけたでしょうか？そして「TOKYOKOBOH!!日誌」がコーナーとして追加されました！！今後 TOKYOKOBOH!!では缶をご覧いただくだけでなくイベントやお菓子、雑貨の販売など新しいことに挑戦してい場にもなるので、暖かく見守りながら、遊びにも来ていただければと思います。今号もお読みいただきありがとうございました♪

ウチのシェフ・マダムはこんな人！

社員による愛の暴露レター♡

今回インタビューのためお伺いしたのは、兵庫県のリビエールさん。多くの従業員さんやアルバイトさんを抱えるお店です。お答えいただいたのはスーシェフの吉田さんと、三枝さん。勤続8年・7年とお店を支える重要な存在と言えるお二人に、日頃お客様からは見えないシェフ・マダムについて聞いてみました。



スーシェフ
吉田さん



オーナー
西シェフ・マダム



三枝さん

From スーシェフ：吉田さん

シェフの「●●が早い」

シェフは飽きっぽいのか、意見が変わるのが結構早いです(笑)新作ケーキのイメージとか店内のパッケージとか。シェフが一度やろうと決めたら、かなり大胆に取り入れるので、僕たちにとっては勉強になってありがたいです。むしろついていけないといけなと思っています！

シェフの「流石にそれは…」

時々シェフは「FUCK EVERYONE」と書かれた帽子を被ってるんですが…やばいですね。一体誰へ向けたメッセージなのか。

シェフの「僕への気遣い」

時々シェフと僕とで考えにすれ違いが起きることもあります。試作ケーキの打ち合わせをしていると、僕的にはOKだとしてもシェフには微妙だったり。サイズとか色味とか、ハッキリと

は言わないけどトータルでダメだったようなんですが。僕がシェフに口出しされるのを嫌がってるって、思われてるのかと。気を遣ってくださってるのかな。そうやって打ち合わせが長引くこともあるので、もっと遠慮なくズバズバ言って欲しいです！

これからのこと。

僕最近、30歳を目前にして焦り始めてます。将来独立を考えたりする事もありますが、今は今いるリビエールをもっと良くしたいです。社員もアルバイトも、今はまだお店の方向性が定まってくてまとまりきってないって感じていますが、繁忙期前の今のうちに何としても決めていきたいです。ただその事を考えすぎて、時々足元が見えてない事もあります。商品出し忘れてたり。でも絶対良くしようと考えてます！！

From スタッフ：三枝さん

お店の「雰囲気は」

マダムとは年が近いので話しやすいです。お店も全体的に壁がないというか、フレンドリーなところはありがたいです。シェフのお誕生日にみんなから動画を送ったのですが、そこでそれぞれシェフに治してほしいところを発表しました。そんな風にイジっても笑って許してくださいます(笑)

マダムとの「●●ランチが嬉しい！」

話しやすいとはいえ、仕事中はゆっくり話す時間あまりないです。お子さんがいらっしゃるマダムは夕方以降はお店にいらっしゃるらないので、伝えたいことはシェフから伝えていただきました。そこで「マダムランチ」という時間ができました。交代でマダムと一緒にランチをするので色んな話を時間を気にせず出来ていいです！今後も継続してマダムランチは開催し

て欲しいです。

シェフ・マダムの「仲良しと喧嘩」

シェフとマダムはすごく仲がいいんですけど、その分喧嘩はバチバチですね。しかもみんなの前でなので(汗)でも機嫌がなおるとシェフがマダムにツンツンってしたりするのも見えますよ^^

これからのこと。

シェフにもマダムにも、かなり何でも言える方ではあるんですが、まだまだ言いたいアルバイトの子とか、下の子たちの代弁も兼ねて、もっともっと言いたいこと沢山言っていこうと思います(笑)！！

オーナー：西シェフ・マダム

吉田さん・三枝さんのお話を聞いて、シェフ・マダムにお伝えしてみました。

帽子について

「FUCK EVERYONE」の帽子は流石に仕事中は被ってません！厨房とか店内から見える設計なので営業中は被れないです！苦情とか来たら怖いですし(笑)

気遣いについて

二人に対して遠慮してるとかはないです。足りないところとか言うのは簡単だけど、それじゃ意味がない。もう長く勤めてるからこそ自分自身で気づいて欲しいですね。

これからのこと。

「いい会社にしたい」とか「せめて他のお菓子屋さんに自慢できるお店にしたい」とか、ずっと口で言ってるだけでなかなか行動しない人にはなりたくないです。少なくとも2人がお店にいてくれるうちには叶えたい。迷惑かけてばかりで偉そうなことは言えないけど、苦勞をかけるだけかけて「ありがとう」だけ言って終わりは嫌なので、行動してちゃんと結果を出してから最後に「ありがとう」と伝えたいです。



PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE
RIVIÈRE

-リビエール-
兵庫県尼崎市
南武庫之荘 3-34-6
電話番号: 06-6438-6433
営業時間: 9:00-20:00

クリスマスギフトに

ラッピング企画部

日頃とは違う特別なシーズンがもうすぐ到来します。どんなお菓子を？どんなラッピングで？どんな風に売る？沢山考えることがある洋菓子店さんに、少しでもアイデアのお力添えができればと思い、スタッフおすめのラッピング企画をご用意いたしました。

01

ワックスペーパーラッピング

クリスマス・バレンタインとロマンチックな季節には、ロマンチックなラッピングがオススメ。千葉県タミィーユさんは全国にファンをもつ SNSで人気のパティスリー。ここでは缶一つ一つ丁寧にワックスペーパーでラッピングされています。シワのつきやすい難しい素材ですが、あえてそのシワを味として残しています。ワックスペーパー特有の透け感は、缶のデザインを神秘的に演出。手間のかかるラッピングですが、この丁寧さ・繊細さがお客から人気が高い理由の一つです。

マダムのラッピングの様子を動画で▶



02

クリスマスカード

本誌に名刺サイズのカードを同封しております。左端に穴を開けて綺麗なリボンを通せば、お菓子に添えて可愛いプチイベントカードに！お店のプリンターでA4サイズ、ツルツルの「写真用紙」などにプリントしていただくと、より綺麗にご利用いただけます。「お菓子のミカタ」サイトのPOPダウンロードページにて無料配布中。2種類をご用意していますので、お客様に合わせてご利用ください♪



ハートメレンゲ

有名シェフの作る定番焼き菓子メレンゲ。このお店のハートメレンゲは他と比べても特に大きく、たっぷりの愛情を示すのにピッタリな焼き菓子です♡



パティシエコーイチ

ルフル

今年(2018)の5月から販売が始まった出来立てほやほやのお菓子「ルフル」。ラングドシャを立体的に形成した今までにないハート型のキュートなお菓子！バニラ風味と京都ならではの抹茶が選べます。

京都洋菓子工房 KINEELby KOGETSU

パルミエ

全国に店舗展開する PAUL。特にインスタグラムで大人気なのがこの顔よりも大きなパルミエ！バターが豊かに香るプレーンと、甘いチョコがディップされた2つが選べます。ハート型スイーツの定番とも言えるお菓子ですが、そのインパクトは新しい出会いのドキメキを感じさせてくれます。



PAUL

今回は大阪と京都、そして全国に店舗を展開する3つの洋菓子店さんのハート菓子を集めてみました！これからはイベントに限らずオールシーズン販売されているお菓子ですが、これからの季節こそ可愛い物好きの沢山の人が気づいてほしい形です！ハートばかり集めてみて気づいたのは、同じ形でもそれぞれ違いがあるということ。セクシーな形や丸くキュートな形など、お菓子によって仕上がりが個性的！あなたのお店ではどんな個性を持ったハートが生まれるのでしょうか？