

Town Design vol.6

Town Design では、「街のお店とつながり、地域の輪をひろげよう」をコンセプトに、いろいろなお店にクローズアップしています。

パティスリー・ラ プラージュ シェフ 林 正人さん



★谷町四丁目にお店を構えられた理由は？

前に東京の中心街で働いていて大阪でも街の中心地の方が大都市の比較的似た環境だと思い全く知らない街で地域性の違いが大きい郊外より谷町に出店しました。

またオフィス街でありながらごみごみとした繁華街の雰囲気でもなく落ち着いた雰囲気に住人の方もいてオフィスで働く人から住人の方まで幅広い客層があると思いお店も落ち着いてやれると思いここに決めました

★店の名前の由来は？

フランス語で【海岸】という意味です。

分かりやすい名前よりちょっと聞きなれない店名にしました。



★一日のタイムスケジュールは？

午前中は朝出しの物、生菓子の仕上げとか。

午後は焼き菓子の仕込み、仕上げ・袋詰めですね。

こちら辺の客層からお昼にかけてゆっくり出していく感じですね。

★混み合う時間帯とかはありますか？

月末とかにサラリーマンの方がドッと買っていかれるようなことはありますが、基本的に客層が広くそれぞれ空いている時間も違うので、定食屋さんのように一気に混んだりするようなことはないですね。