

★どうしてパティシエになろうと思われたのですか？

きっかけは調理師の専門学校に行って、学校で一通り習う。最初からお菓子をやるとういう気はなかった。やっているうちにやっぱり向き不向きもあるし、楽しい楽しくないがある。一番楽しかったのがケーキ作りだった。フランス料理とかだったら自分の想像力で色々できるけどだいたい普通の料理をやっていたら、同じものの繰り返しになる。一番新しいもの作っていくっていう楽しさがあるのはケーキかな。



★お仕事をされていて、大変なことはありますか？

今は大変じゃない事の方が多い(笑) 新しいケーキを考えるのも、経営的な事も大変だし、一番大事なのは売るってこと。それが大前提にないと自分のお店でやっていくのはまず難しいかな。経験上、いままで色々なお店やってきたけど、結局いくら大きなお店でも同じことの繰り返しだと衰退していく。それは大きい小さい関係なくおこっていくことだから、経営者としてそこが一番大変かな。



★パティシエになってよかったと思うのはどんなときですか？

お客さんに喜んでもらった時もあるだし、あと例えば家族がいます。子どもにケーキが作れます。っていうのはすごくいいかなって思います。買ってきたものよりね。買ってくるっていうのも勉強でいいんだけどね。



ラプラージュ

大阪市中央区北新町 3-7 1F

営業時間：10:00~19:00

定休日：毎週月曜日

TEL・FAX 06-6949-3938

