

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。

★お勧めの商品はありますか。

エクレアとチョコレート系のケーキ、あと焼き菓子ですね。

★新商品や季節限定のケーキはどのように考えられますか？

常日頃から考えているんですが…

季節に合ったチョコレートケーキとかお客さんがどのようなケーキを望んでいるのか、また自分がどのような物を作りたいのか今まで作ったことのないものを考えつつ、色んな要素を混ぜながら同じものでも毎日ちょっとずつ変えながら作っています。

エクレアは100個、シュークリームは50個、ショートケーキは10個とか毎日作る数は決まっていなくなったら追加で出しますね、ほかに注文を受けたホールケーキ、パースティケーキとかを焼いていく感じです。毎日同じことはなくお客さんの来かたとか予約状況で、前の日に仕込みの予定を立てても予定通りにはいかない。そこが個人店の難しいところですね。

★ふわふわの生地を焼くコツはありますか

ものを作ることはどの部分が欠けてもいいものがない。

1~10までどこまで集中してできるかっていう所が一番コツかな。

焼きも大事だし合わせるのもしっかり合わせないとできないし

そこらへんが難しいところなんだけど。(笑)

気をつけないきゃいけないところは見えない所が多いから、

ちょっとしたところが経験の積み重ねになるんだけど

気持ちの持ち方ってのは非常に作るうえでの一番のコツかな。



★お菓子作りが苦手なんですけど失敗せずに作れるアドバイスがあれば教えてください。

とりあえず作ろうと思ったら失敗しづらいクッキーを作ること。スポンジ系は失敗しやすいので一番簡単なクッキーをつくるといい。



★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

