

の7期「班

お客様に「すごい」を



ケーキの美味しさの秘訣

三重県松阪市川井町にあるケーキ屋「アニバーサリー」に行きました。オーナーの大住さんが1983年に始めて、今年で30周年を迎えました。30年間ケーキを作り続けて見つけたケーキの美味しさの秘訣について聞きました。

ケーキ作りでは、まず食中毒にならないようにすることを大切にしているようです。そのため、「衛生面に配慮してケーキを作ること」を心がけているそうです。



アニバーサリーのオーナー 大住さん

本などを通してアイデアに使えるような商品を探します。

また、お客様の期待に応えることができないように、お客様に「すごい」と思ってもらえるケーキを作れるように心がけています。季節にあった旬の果物や行事にあわせて、ケーキに使う材料を変えています。

ケーキの土台になるスポンジケーキは、全体にムラがなく味が均一になるように、満遍なく綺麗に仕上がるように

作っています。

ケーキを食べて

ケーキの中で一番人気があるのは、旬の果物が入っているケーキです。夏にはメロンや夏いちご、桃などが使われています。

〈桃の冷製チーズプディング〉

チーズと桃がともも合っていて美味しかったです。

〈和栗のモンブラン〉

モンブランの上には和栗のペーストがかかっています。とても甘く、シुकセと和栗の組み合わせも美味しかったです。



夏いちごのショートケーキ

¥690 (税込)

〈夏いちごのショートケーキ〉

スポンジケーキはとても分厚く、生クリームはとてもふわふわでした。生クリームの甘さといちごの酸味が混じってとても美味しかったです。

編集後記

アニバーサリーの店内はショーケースが並びとても暖かみのある雰囲気です。毎日多くのお客様が訪れています。アニバーサリーの厨房の中に入り取材をしたことでたくさんのお客様の「美味しさの

秘訣」を聞くことが出来ました。また初めてケーキを作っている所を直接見たので、工夫している場面を実際に見ることも出来ました。取材をする中で、アニバーサリーはオーナーの大住さんの思いやりが詰まったケーキ屋だということがすぐく伝わりました。

