

アッシュ・セー・クレアシオン

めざせ未来のパティシエ！ アンリ・シャルパンティエでなりきりパティシエ体験を開催

当工業会組合員の(株)アッシュ・セー・クレアシオン(蟻田剛毅代表取締役社長／兵庫県西宮市)は8月24日(金)、25日(土)の2日間、同社施設内にて標題のイベントを開催した。

このイベントは、全国の子供がなりたい職業の第1位であるパティシエへの憧れや夢をもつ、地域の子ども達を対象に企画された職業体験プログラム。同社施設を開放し、職業体験の機会を提供することで、地域社会への交流を図るだけでなく、洋菓子文化が盛んな兵庫県から未来のパティシエ創出の一役に貢献すべく開催した。

開催当日は、約700件の応募の中から選ばれた4～11歳のちびっこパティシエ38名が、同社ロゴ入りのコックコートとコック帽に身をつつみ、菓子作りの“パティシエ体験”と、アンリ・シャルパンティエの店舗にて“接客体験”の2つの仕事に挑戦した。

パティシエ体験では、実際に店舗で販売する「しあわせサブレ」、「マカロン(すいか・みるくいちご)」、「フェリシタシ



▲当工業会技能局員を務める田口グランシェフの指導のもと、サブレ生地を抜くちびっこパティシエ



▲真剣な面持ちでナッペする様子



▲接客体験前に、おじぎと挨拶を練習

オン!」というデコレーションケーキの全3種を、同社グランシェフの田口雅規氏の指導のもと製作。ちびっこパティシエ達は真剣なまなざしで菓子作りを学んだ。なお、作業中はアルコールで手指の殺菌をしっかりと行い、自分で使用した器具はすべて片付けた。続いてアンリ・シャルパンティエ酒蔵通り店で接客体験を行った。

参加者の保護者からは「ちゃんと片付けもさせ、また製造・販売のプロセスを知ったことはとてもよかった。」などのコメントがあった。

同社では、今後もこのような機会を設け、パティシエや菓子をより身近に感じられるイベントの開催を予定している。