

地域で頑張るオーナーを直撃!

Match Interview

PATISSERIE301

オーナーパティシエ

赤塚 有美さん YUMI AKATSUKA

「やりたい!と思ったら絶対実現。 『どうすればできるか』をまず考えます」

お菓子教室「PATISSERIE301」で扱う300以上のレシピは、全てオーナーの赤塚有美さんが考案したオリジナル。ケーキ作りの技術は独学というから驚きです。まず味や見た目などの完成イメージがひらめき、それに近づけるために、材料や配分、手順をあれこれと思案するそう。無類のケーキ好きで、小さい頃からお菓子作りに親しんでいたという赤塚さん。当時から納得のいくものができるまで、同じレシピに繰り返し挑戦するという職人のような一面を持っていました。ケーキ作りの腕前にかかっていたのは在米中。「向こうのケーキはあまり好みではなくて(苦笑)。自作するしかなかったんです」(赤塚さん)。乳脂肪分が高い生クリーム、中力粉に近い性質の薄力粉…現地で手に入る材料は日本とは大違い。この時、目指す味や食感するために試行錯誤したことで、レシピ考案の勘が鍛えられたといいます。5年前に龍ヶ崎市の自宅にお菓子教室をオープン。直感タイプで「やりたいこと」に真っすぐな赤塚さんのレッスンは、「ストレートな教え方がとっても楽しい」と生徒さんにも大評判です。月25回前後のレッスンに加え毎月出す新作ケーキの試作と忙しい毎日ですが、「映画やドライブ、農家の方とのおしゃべりなど、ふとした日常から次々にケーキのアイデアが浮かんでくるんです」と笑顔。「今後はイベントもどんどん主催して、龍ヶ崎を盛り上げたい」——夢は無限に広がります。



「レッスン中の150分だけでなく、予約から準備、移動までの時間を生徒さんから頂いている」という考えから、毎回楽しく充実したレッスンを心掛けています



左から反時計回りに、「いちごのタルト」「トリュフェルトレ」「バスケット絞りのデコレーションケーキ」



人懐こくて愛らしい、看板犬のシュクレちゃん



レッスンは年会費などはなく、1回ごとの支払いなので気軽に参加できるのも魅力。赤塚さんの明るい人柄からリピーター多し!