取手の元気な女性を紹介！

となりのMatch子（マチコ）さん

Vol.8 こなのか オーナー 原田 佳奈さん

Profile 1986年生まれ。もともと食べることが好きで、高校時代にお菓子作りの楽しさに開眼。製菓学校を卒業後、ケーキ店、パン店、カフェのキッチンなどを経て、2015年、地元・取手に「こなのか」をオープン。

優しさいっぱいの焼き菓子が人気

白と茶を基調としたナチュラルテイストの店内に並ぶ、クッキーやパウンドケーキ、マドレーヌ…。柔らかい雰囲気が印象的なオーナーの原田佳奈さんが手掛ける焼き菓子は、素朴で優しい味わいが評判。小学校や幼稚園が至近という立地から、お得意さまには子どもたちも多いそう。誰もが安心して口にできるよう、なるべく余計なものは入れずに、シンプルに仕上げるのが身上です。

せっせとお菓子を作る毎日ですが、決して飽きることはないと話します。「同じ材料で同じように作っても、不思議とその都度でき上がりが違うんです。いつもよりほんの少しでもおいしくできたときは、そのときの条件を振り返って、次に生かすようにしています」

お菓子作りの魅力は、きちんと手をかければ、それだけおいしくできること。一つ一つの工程に理由があり、それが結果に結び付く点が面白いのだとほほ笑みます。

日常に寄り添うお菓子を作りたい

これまでさまざまな現場を経験してきた原田さんですが、独立するなら、絶対に焼き菓子専門店をやろうと決めていたそう。理由を尋ねると、「洋菓子のようなキラキラしたお菓子にも憧れたし、製パンの世界も奥深い。でも、特別な日だけじゃなく『日常のおやつ』として気軽に楽しんでもらえる焼き菓子に、ひかれたんです」と教えてくれました。

店名の「こなのか」は「粉の香り」から。開業以来、地域に知り合いが増えたり、幼なじみと交流が再開したりと、うれしいことがたくさんありました。一方で、手作りのお菓子を販売することにプレッシャーを感じることも。満足してもらえるお菓子を作りたい、と試行錯誤の4年間でしたが、最近は少し自信が出てきたとにっこり。おいしい香りに誘われて、今日もお客さんがやって来ます。

こなのか

住所／取手市白山 3-2-1-103
問い合わせ／ 0297-84-6401
HP ／ https://r.goope.jp/conanoka

体調管理を徹底！

お店を一人で切り盛りする原田さん。「倒れたら代わりがいないので…」と風邪予防には細心の注意を払っています。マスクや除菌シートは必携！

バッグの中身を見せてください！

仕事中に身に着ける洋服やエプロンを持ち歩く必要があるため、それ以外荷物は少なめ。「ピンクの財布は人間関係が充実する」と聞いて、選んだピンクベージュの財布。名刺入れは、前職の上司からのプレゼント。「独立したら名刺を交換する機会が増えるからと、退職時に頂きました」