

# KA・NO・KA

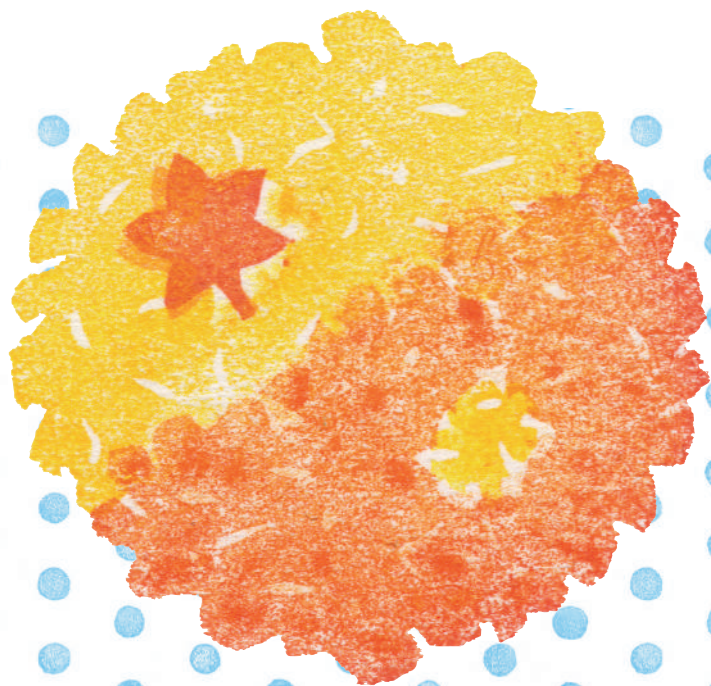
みなみ北海道の美味しいお菓子の話。

【菓の香】  
2019 vol. 4

KA・NO・KA

2019 vol. 4 【菓の香】

北海道の  
お菓子の歴史は  
函館から  
始まりました。



色あざやかに  
実りを映す。  
二十六通りの秋

和素材、洋素材。  
それぞれの個性を活かした  
和洋折衷の菓子たち。  
道南の  
豆にまつわる豆知識。



〳〵包む〳〵裏方。  
紙器工場の風景。

●函館スイーツ推進協議会は、菓子団体・企業・経済団体・行政が連携し、「函館スイーツ」を全国に発信し、認知度向上、消費拡大を図り、地域経済の発展に寄与することを目的に平成26年に設立されました。



函館スイーツ推進協議会

〒041-1214 北海道北斗市東前 3-41 株式会社アキヤマ内  
Tel. 0138-77-7491

<http://www.hakodate-sweets.com>





大納言小豆 とよみ大納言  
(小豆/道南産)



大納言小豆 アカネ大納言  
(小豆/道南産)



エリモ小豆  
(小豆/十勝産)



シュマリ小豆  
(小豆/十勝産)



大正金時  
(いんげん豆/十勝産)



とら豆  
(いんげん豆/洞爺産)



紫花豆  
(べにばないんげん豆/洞爺産)



光黒大豆  
(いんげん豆/洞爺産)



大福  
(いんげん豆/洞爺産)



白花豆  
(べにばないんげん豆/洞爺産)

# 道南の、豆にまつわる豆知識。

和菓子作りに欠かせない材料の『小豆』は、ご存知の通り北海道が一大産地。その中で最も有名な生産地は十勝地方だ。年により変動はあるものの、日本の豆類(大豆、落花生以外の乾

燥豆で、小豆、いんげん豆、えんどう、そらまめ等)は近年約8万トン強生産されており、その中で小豆の生産は約6万トン。そして、それらの作付面積では北海道が全国の8割、収穫量で

は9割程度のシェアを誇り、その約6割が十勝地方で占めているそうだ。さて、そんな豆王者・十勝から視線を近くに移し、道南の小豆を見てみよう。そもそも道南



北海道あんぷりん  
[スイーツギャラリー北じま]

濃厚でコクのあるプリンの上に、程よい甘さの餡子がのった和洋折衷プリン。



七飯アップルチョコレート  
[菓子舗喜夢良]

リンゴをかたどった最中の皮の中には、七飯町特産のリンゴの果肉と、果汁を混ぜ込んだチョコレートが。



やくもっちいもなか  
[くら屋菓子舗]

つぶ餡と生クリームを地元八雲町のゆるキャラ「やくもっちい」の皮でサンドした最中。



徳川慶勝公に感謝  
八雲の慶び  
[くら屋菓子舗]

地元産の牛乳と海水塩を使い、ミルク餡を竹炭を練り込んだ生地です。



北の豆あんぱん  
[スイーツギャラリー北じま]

自家製の餡が包み込まれた平焼きのパンの上に、小豆やいんげん豆、うぐいす豆などがぎっしりとのった、菓子感覚のパン。



和素材、洋素材。  
それぞれの個性を活かした  
和洋折衷の菓子たち。  
たとえば、抹茶とチョコレートのように。あるいは、あんこと生クリームにおいても。和素材と洋素材、組み合わせの妙。お菓子の世界のうれしい和洋折衷、二十一選です。



で小豆が作られていることを知らない人も多いと思うが、実はこのエリアが主産地という品種がある。それは、高級・大粒の『大納言小豆』。

大納言小豆は、そもそも兵庫



小豆は10月に収穫となる。遅い品種ですが、この特徴から道南エリアは大納言小豆の主産地になりました。というのも、霜が降りると豆

に収穫となる

の遅い品種

ですが、この

特徴から

道南エリア

は大納言小

豆の主産地

になりました。

というのも、

霜が降りると

豆に収穫とな

る。遅い品種

ですが、この

特徴から

道南エリア

は大納言小

豆の主産地

小豆だ。ちなみに、粒の大きさが1・8分(約5・8mm)以上なければ大納言と認定されず、また、種皮も厚いことから煮くずれしにくく、甘納豆や高級小倉あんの原料として用いられることが多い。名前の由来は、煮ても皮が腹切れしにくいことから、切腹の習慣がない公卿の官位である。大納言と名付けられた、という説がある。さて、全国でも栽培面積が大きいのは北海道で、中でも檜山エリアを含む道南で最も多く生産されている。その理由は、ひとえに気候風土が適しているからだ。豆の卸業を営む北斗市の鈴木商店(株)3代目の鈴木新太郎さんによれば「大納言

さあ、お菓子に欠かせない小豆は、我々のすぐそばで作られている品種もあった。なお、ここでは大納言小豆に注目したが、道南では大豆や黒豆の生産も行われている。近年は豆の栄養素に注目し、さまざまな取り組みも行われているようだ。道南が誇る『豆』の文化、知れば道南の食の豊かさを、今よりもっと感じられるはずだ。

は劣化するため、9月下旬〜10月上旬に霜が降りる十勝は大納言小豆の生育に適しています。一方でその時期に霜が降りることの少ない道南は十勝に比べて1週間〜10日ほど収穫までの熟成期間を保つことができます。」

は劣化するため、

9月下旬〜10

月上旬に霜が

降りる十勝は

大納言小豆の

生育に適して

います。一方

でその時期に

霜が降りること

の少ない道南

は十勝に比べて

1週間〜10日

ほど収穫までの

熟成期間を保

つことができます。」



株式会社鈴木商店

北斗市東前85-63 0138-77-7321

昭和28年設立。業務内容は豆類の卸販売と調製・選別。取り扱う産地は北斗市、厚沢部町、森町、知内町、北松山町、今金町、羊蹄山や洞爺湖周辺。豆の選別・調製は徹底した管理のもとに行い、高品質の豆を供給する。



**黒豆ロール**  
 [ベイストリースナッフルス]  
 黒豆がたくさん入った米粉の生地であんこ入り生クリームを巻き込んだ和風ロールケーキ。

**よもぎまふいん**  
 [いなふね菓子舗]  
 生地によもぎを練り込んだ和菓子屋が作るマフィン。



**十勝つぶあん  
純生ロールケーキ**  
 [ジョリクレール]  
 十勝産小豆のつぶ餡と生クリームを使用したロールケーキ。



**いちご大福**  
 [御菓子処 ひとつ風]  
 ひと粒まるごとのイチゴとミルク餡を、しっかりと弾力のある餅で包んだ大福餅。



**ガトーショコラ饅頭**  
 [菓匠ゆめや]  
 丸くてふわりとしたガトーショコラの中に餡が入った新感覚の饅頭。チョコレートと餡の取り合わせが楽しい。

**お堀の石垣**  
 [ふうげつどう]  
 五稜郭の石垣をイメージした、パイ生地におあんを包み込んだ手作りパイ菓子。



**モナスク**  
 [ジョリクレール]  
 最中とラスクをドッキングさせた新感覚の菓子。サクサクとした食感と香ばしさがうれしい。



**華五稜**  
 [御菓子処 ひとつ風]  
 マドレーヌのような生地の中にはミルク餡が。



**はこだて雪んこ**  
 [カドウフーズ]  
 ほんのり甘いスイートポテトと濃厚な生クリームを、ふわっとした求肥で包んだ冷凍大福菓子。プレーンの他サクラ、カボチャ、カシス、ガゴメ、抹茶、チーズ、ほうじ茶の8種類の味が楽しめる。



**陣屋桜**  
 [末廣軒]  
 粒あんクリームを混ぜた、クリーム餡を、黒糖風味の生地ですاندした蒸しどら焼き。



**ボンボンショコラ**  
 [シユエットカカオ]  
 写真下から時計まわりに、抹茶・柚子・ごまの和素材を使ったチョコレート。



**ロマネスク函館**  
 [はこだて柳屋]  
 バターをたっぷりきかせたパイ生地に、甘さを抑えたこし餡を包んだパイまんじゅう。姉妹品に焼きチーズ、林檎パイも。



**ひとめぐりバウム カスターイン  
ひとめぐりバウム チーズイン**  
 [和創菓 ひとひら]  
 カスタードクリーム、チーズクリームが入った和菓子屋が作ったバウムクーヘン。



**くるりんぽてと**  
 [和創菓 ひとひら]  
 素材にこだわり、道産のバター、生クリーム、卵、砂糖を使用した極上のスイートポテト。



**いちご豆大福**  
 [カロメリア]  
 スポンジと豆、生クリームを餅でくるんだ、まるで洋菓子のようないちご大福。



**函館たまごのふわり**  
 [和創菓 ひとひら]  
 ソフトな口当たりのクッキー生地の中に、ふわっと溶ける口どけの卵の黄身を使った餡が特徴。



# 「包む」裏方。 紙器工場の風景。

丸栄堀川紙器株式会社  
函館市東雲町

「貼箱」とは、厚手の紙や木でつくられた箱に紙を貼り、美しく加工した化粧箱のこと。文房具や宝石・装身具、時計、香水、酒類などありとあらゆるジャンルで使われ、主役をささえる存在としてなくてはならない役目を持つ。もともとは和紙や千代紙などを用いた手工芸として発展したようだが、現代では機械によって大量生産が叶



い、日常的にポピュラーな存在となった。  
お菓子の世界でも、重要な役割を担う。贈答用など箱がなければ成立しない、そんなシーンも多いだろう。さて、道南でこうした貼箱などの紙器を製作している貴重な会社のひとつが「丸栄 堀川紙器株式会社」だ。五島軒本店、五勝手屋羊羹、千秋庵総本家、函館洋菓子スナッフルス、はこ

だて柳屋などをはじめ、たくさんの和菓子店、洋菓子店が同社に紙器を依頼している。

貼箱製作は昭和5年、菓子用の箱からはじまって今で90年

ほどになるという。近年は5割ほどを機械化した。箱に紙を貼る工程などは今も人の手によって仕上げられている。少しの様子をのぞかせてもらったが、作業は非常に繊細で熟練の技術を要するもの。なお、近年紙器業界は紙に直接印刷したものを箱にする「印刷もの」が主流だが、同社でも重点を置いているのはこのタイプ。余談になるが、お菓子のほか、塩辛

などの水産加工物の箱も数多く手掛けているため、工場内はさまざまなジャンルの函館名物の名があちこちで見られる。取材時だけでも、水産や畜産加工品、農産物、駅弁などのお弁当、土産物など、名だたるパッケージが確認できた。  
函館の産業に欠かせない紙器製造業。業界を広く見ると札幌圏との競争も激しいようだが、同社では細やかな対応で顧

客それぞれの要望に対応しているという。「道内一円を網羅し、サイズ・形状だけでなく、美しさや強度、耐水性や独創性など、地場の多様なニーズにお応えしています。受注体制と万全のアフターケアサービスも弊社の自信ですね。特に貼箱部門では長い歴史があり、また、印刷部門においても企画、デザイン、形状等を提案しパッケージ製作に取り組んでいます」(取

締役製造部長・山上さん)。なお、菓子箱からスタートした同社はその後紙器のほか、段ボール、包装資材などの事業を展開し、広く函館の産業に貢献している。



1966年に描かれた堀川紙器の外観。作者不明ながら、かつての雰囲気伝わってくる。なお、1973年に北斗市に段ボール工場が新設されるが、当時はここで段ボールの製造も行っていた。



丸栄堀川紙器株式会社  
函館市東雲町9-9 0138-23-8121





落葉  
[木古内の坊 孝行餅本舗 末廣庵]



朱空  
[木古内の坊 孝行餅本舗 末廣庵]



紅葉  
[木古内の坊 孝行餅本舗 末廣庵]



こぼれ萩  
[北洋堂]



木枯らし  
[北洋堂]



紅葉  
[北洋堂]



南天  
[いなふね菓子舗]



山茶花  
[いなふね菓子舗]



実りの里  
[菓子処 龍栄堂]



夕焼け  
[菓子処 龍栄堂]



雪もみじ  
[菓匠ゆめや]



桔梗  
[菓子処 龍栄堂]



枯れ山  
[菓匠ゆめや]



初霜  
[菓匠ゆめや]



牡丹  
[くら屋菓子舗]



鹿の子  
[御菓子処 ひとつ風]



菊  
[いなふね菓子舗]



栗  
[スイーツギャラリー北じま]



鈴音  
[和創菓ひとひら]



乱菊  
[和創菓ひとひら]



水蓮  
[くら屋菓子舗]



すすき  
[御菓子処 ひとつ風]



どんぐり  
[御菓子処 ひとつ風]



秋の山  
[スイーツギャラリー北じま]



桔梗  
[スイーツギャラリー北じま]



こぼれ萩  
[和創菓ひとひら]

色あざやかに  
実りを映す。  
二十六通りの秋

さまざまな技法で季節の移ろいを表現する。  
伝統ある和菓子の中でも特に上生菓子は、  
視覚的に味わう楽しみがあります。  
さあ、目にもおいしいこの時期だけの美しさを、  
手のひらにのせて、どうぞ召し上がれ。

引換対象店舗と引換商品

※●印の店舗では「函館スイーツ食べ歩きパスポート」の販売はいたしておりません。

- [千秋庵総本店 本店]**  
フィナンシェ全種の中からいずれか1個と引換え。
- [五島軒 スイーツ&デリカショップAshibino]**  
クッキー(10枚入)1個と引換え。
- [五島軒 十字街プロミエルカモイ店]**  
クッキー(10枚入)1個と引換え。
- [函館洋菓子スナッフルス 金森洋物館店]**  
150円分の金券として利用可。
- [嘉福堂キッチン 函館ベイエリア店]**  
150円分の金券として利用可。
- [キングスイーツ JR函館駅店]●**  
150円分の金券として利用可。
- [キングベークナチュラル 函館駅前ビル店]●**  
150円分の金券として利用可。
- [函館洋菓子スナッフルス 駅前店]**  
150円分の金券として利用可。
- [珈琲焙煎工房 函館美鈴 大門店]**  
ブレンドコーヒー(ティクアウト)1杯と引換え。
- [龍栄堂 本店]**  
160円の商品と引換え。
- [北洋堂 シェスタハコダテ店]●**  
150円分の金券として利用可。
- [キングベークナチュラル シェスタ店]●**  
150円分の金券として利用可。
- [いなふね菓子舗]**  
『よもぎまふいん』1個と引換え。
- [そばと酒 柏木町三真(さんてい)]**  
『そば粉100%チーズケーキ』(ミニサイズ)1個と引換え。

「函館スイーツ食べ歩きパスポート」を、館の美味しいスイーツを、たくさんの方にお得に、気軽に楽しんでいただくとうと函館スイーツ推進協議会が制作したのが「函館スイーツ食べ歩きパスポート」です。これは1冊500円(チケット4枚綴り)で、チケット1枚と引換対象店舗の商品やサービスと交換するというもの。引換対象店舗で購入いただけます(※5店舗を除く)。期間は2020年1月31日(金)まで。1000冊限定販売となっておりますので、お買い求めはお早めに!

- [コーヒーカーキショップ美鈴 湯川店]**  
ブレンドコーヒー(ティクアウト)1杯と引換え。
- [やきだんご 銀月]**  
150円分の金券として利用可。
- [はこだて柳屋 本店]**  
『ロマネスク函館』3種類のうち、いずれか1個と引換え。
- [函館 ふうげつどう]**  
『マカロン』いずれか1個と引換え。
- [和創菓 ひとひら]**  
『ななえりんごのあつぷるパイ』1個と引換え。
- [北洋堂本店]●**  
150円分の金券として利用可。
- [木古内の坊 孝行餅本舗 末廣庵]**  
『威臨丸』2種の中からのいずれか1個と引換え。
- [スウィーツギャラリー 北じま]**  
『レモンケーキ』1個と引換え。
- [末廣軒]**  
『セメンぶくる(最中)』1個と引換え。
- [パティスリー ジョリクレール]**  
『モナスク』いずれか1個と引換え。
- [berry 5]**  
ミニサイズソフトクリーム1個と引換え。



「函館スイーツ食べ歩きパスポート」

ウイッチ、ピザ、グラタン、チーズフォンデュなどの料理に使ってもおいしく、万能に楽しめる特徴をもつ。加藤さんがこのマリボーチーズを作る理由は「子どもから大人、年配の方まで、誰でも食べられるチーズを作りたいから」。その言葉通り、マリボーチーズはほどよく濃厚で、かつクセがなく加藤さん曰く「シンプルでどこかなくなつかしい味をする」という。

いつ食べても同じ味に。製造の際は、この一点に心を配るといふ。「チーズの味にとつてもっとも重要なのは原料となる『牛乳』ですが、弊社は厳しい基準をクリアした品質の確かなものだけが入ってくるのでその点の心配はいりません。僕が気をつけなければいけないのは、たとえば温度管理ですね。いつ食べても味にばらつきのない、おいしいチーズを作るために毎日徹底して調整しています」

現在はホール、カットタイプマリボーチーズと、同チーズの製法をもとに赤・白それぞれの函館ワインを加えたプレミアムチーズ『MARIAGE (マリアージュ)』を製造している。販売は主に、あいう 118、函館空港、函館駅にて。

函館生まれの美味しいチーズ。

お菓子づくりには欠かすことのできない「牛乳」。言わずもがな、その産地としてもっとも有名なのは北海道だ。広大な土地を活かし、盛んに行われている酪農は特に乳用牛の飼育が多く、生乳の全国シェアは50%以上にのぼるほど。そして、こうした新鮮な生乳を利用して乳製品の加工も、たくさんさんのまちで盛んに行われている。ここでは「函館牛乳」でお馴染み「函館酪農公社」で作られているチーズを

紹介しよう。記録を辿ると、同社の本格的なチーズ製造は1984年から始まり、現在は2007年からデザート製造課・チーズ担当となった加藤さんによって行われている。主に作っているのは「マリボーチーズ」と呼ばれるもの。デンマークを代表するチーズのひとつで、セミハードタイプに分類される。食べ方は、そのままでも、荒くすりおろしても、あるいはサンド

「函館スイーツ電車」

昨年秋に行われ好評だった「函館スイーツ電車」が今年も開催されます。このイベントは貸切の函館市電に乗って『函館スイーツ』を味わいながら、市内観光を楽しむというものです。電車内で函館の隠れた魅力やスイーツの話聞きながら、オリジナルスイーツを楽しめる他、街並を散策し

たり路地裏のカフェを巡ったり、と盛りだくさん。スイーツ好きには見逃せないイベントです。コースは[谷地頭コース]と[湯の川コース]の2つ。朝9時半にJR函館駅に集合し、10時に市電函館駅前を出発します。所要時間は約2時間。詳細は下記へお問合せください。

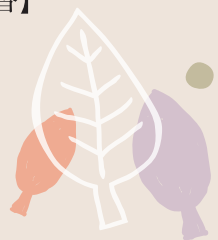


- [運行日]**  
谷地頭コース / 10/26日(土)・11/3日(日)・11/9(土)  
湯の川コース / 10/27日(日)・11/2(土)・11/10(日)
- [旅行代金]**  
大人・子供(4歳以上):2,500円(税込)  
※4歳未満の幼児は無料。

- [募集人数]**  
各20名(最小催行人員各10名)
- [集合場所]**  
JR 函館駅西口 9:30  
※オリジナルスイーツBOX(スイーツ5個入)付

お申込み・お問合せは  
株式会社JTB 北海道事業部 函館オフィス  
函館市本町6-7 函館第一ビル1階 0138-56-1711





取材協力店一覧

(順不同)

【和創菓ひとひら】  
函館市西桔梗町 851-13  
0138-83-6668

【菓匠ゆめや】  
北斗市東浜 2-22-7  
0138-73-9620

【御菓子処ひとつ風】  
函館市松陰町 8-1  
0138-54-8977

【菓子処龍榮堂】  
函館市上新川町 6-7  
0138-45-1872

【菓子舗喜夢良】  
亀田郡七飯町本町 4-5-20  
0138-65-3571

【スイーツギャラリー北じま】  
上磯郡木古内町字本町 330-4  
01392-2209

【八雲くら屋菓子舗】  
北海道八雲町東雲町 64-1  
0137-62-3231

【いなふね菓子舗】  
函館市花園町 37-34  
0138-51-5313

【北洋堂】  
松前郡松前町松城 64  
0139-42-2058

【木古内の坊 孝行餅本舗 末廣庵】  
上磯郡木古内町本町 237  
01392-22069

【五島軒本店】  
函館市末広町 4-5  
0138-49-8866 (直通)

※本媒体は北海道観光振興機構より令和元年度「地域の魅力を活かした観光地づくり推進事業」の支援を受けています。

2019年10月20日

発行／函館スイーツ推進協議会  
〒041-1214  
北海道北斗市東前 3-41 株式会社アキヤマ内  
Tel. 0138-77-7491

<http://www.hakodate-sweets.com>



禁・無断転載  
※本誌記事・写真・レイアウトの無断転載を禁じます。

●道南地域は、日本海東側より太平洋に抜ける対馬暖流（つしまだんりゅう）の影響を受けるため、北海道の他地域と比べ、夏は酷暑にならず、また冬は厳寒となることもなく、比較的穏やかにそして美しく四季が移ろいます。それぞれの菓子店では、季節毎に、果物や野菜、豆類、そして乳製品など、地産品を用い趣向を凝らした菓子が店頭に並びます。

【シュウエツトカカオ】  
函館市梁川町 27-16  
0138-33-5766

【はこだて柳屋】  
函館市万代町 3-13  
0138-42-0989

【カドゥフーズ】  
函館市追分町 1-25  
0138-62-6077

【ふうげつどう】  
函館市石川町 183-1  
0138-86-7026

【末廣軒 パティスリー ジョリ・クレール】  
北斗市中央 2-1-5  
0138-73-3122

【sweets café カロメリア】  
函館市鍛冶1丁目 48-29-1  
0138-32-5060

【函館洋菓子 スナッフルス 湯浜店】  
函館市湯浜町 4-8  
0138-86-7325

【丸栄堀川紙器株式会社】  
函館市東雲町9-9  
0138-23-8121

【株式会社鈴木商店】  
北斗市東前85-63  
0138-77-7321

【株式会社函館酪農公社】  
函館市中野町 118-17  
0138-58-4460



今後の目標は「デコレーションケーキのスポンジを焼くのはまだやっていないので、これを任せてもらえるようになること。それから、限られた時間の中でいかに多く仕事をするか、その効率をあげる」という。

「はこだて柳屋」の「お菓子づくり」で人を喜ばせることができた経験は、「食」に対する大きな自信につながったようだ。日々は大変に忙しい。しなればならないことはその日その日です。まだまだが、たとえばカスタードクリームをつくり、タルト、エクレーア、シュークリームを仕上げる。そのあとはデコレーションケーキにとりかかると、終われば先輩と共にスポンジの仕込み、ムースの仕込み、プリン、プリン、プリンに移る。なお、今でこそこうして商品づくりの戦力となつてはいるが、入社から2年ほどは主に計量や洗い場を担当で、地道に下積みの日々を送つてきた。そうして3年目を迎えた頃、同店に4種あるプリンの仕込みを少しづつ教わりはじめ、その後教わる商品の種類が増えていった。「店に入りたての頃は本当にきつくて、正直、毎日辞めたいと思つてました。だけどその時間があつたからこそ、はじめてプリンを教わつたときの嬉しさは忘れられないです。今は任せてもらう範囲が広がつて、それが大きなやりがいになつています」

入社して5年目。現在は中堅どころとして活躍している。「職人としてはまだまだですが今までは指示をもらう立場だったのが、指示を出す立場にもなりました。『シュウエツトカカオの味』をつくっている緊張感には常にあります。お客さまに喜んでもらえるよう、これからも日々努力ですね」。

（函館の人とお菓子の話）  
喜ばれることが原動力。  
パティシエ5年目、全力の日々。  
石田勝春 ● シュウエツトカカオ

チョコレートと、ケーキ焼き菓子、そしてアイスクリーム。『シュウエツトカカオ』が世に送り出すスイーツの中で、石田勝春さんは主にケーキを担当している。出身は戸井町。高校卒業後、函館短期大学付設調理製菓専門学校に進学し、卒業後同店に入社。「小さい頃、ホットケーキやプリンをつくって家族に出すと、みんなが『おいしい』って食べてくれていたんですよね。簡単なおやつでしたけど、幼いながら人

に喜ばれることが嬉しくてもっとつくりたいと思つていました」この原体験から、23歳現在、パティシエへの道をひた歩いている。ちなみに、お菓子のほか料理をつくるのも好きだ。しかし一方では野菜が苦手で、そのことに少々コンプレックスを持つていた。だからこそ、お菓子づくりで人を喜ばせることができた経験は、「食」に対する大きな自信につながったようだ。日々は大変に忙しい。しなればならないことはその日その日です。まだまだが、たとえばカスタードクリームをつくり、タルト、エクレーア、シュークリームを仕上げる。そのあとはデコレーションケーキにとりかかると、終われば先輩と共にスポンジの仕込み、ムースの仕込み、プリン、プリン、プリンに移る。なお、今でこそこうして商品づくりの戦力となつてはいるが、入社から2年ほどは主に計量や洗い場を担当で、地道に下積みの日々を送つてきた。そうして3年目を迎えた頃、同店に4種あるプリンの仕込みを少しづつ教わりはじめ、その後教わる商品の種類が増えていった。「店に入りたての頃は本当にきつくて、正直、毎日辞めたいと思つてました。だけどその時間があつたからこそ、はじめてプリンを教わつたときの嬉しさは忘れられないです。今は任せてもらう範囲が広がつて、それが大きなやりがいになつています」

