お菓子のチカラで にっこり笑顔と 元気なまちに

まちなかにオープンして6年目のお菓子屋さん。
高萩が大好きなオーナーが、まちを元気にするためにお菓子を一つ一つ作ります。

レ・プティットゥ・マン
春日町2-25　☎24－1881
定休日は、WEBサイトから▶

高萩駅西口のれんが通り沿いにほのかに漂う、甘く香ばしい香り。

おしゃれな窓が印象的なお店は、フランス語で「小さな手」を意味する『レ・プティットゥ・マン』。

オーナーの石（いし）愛子（あいこ）さんは、高萩で生まれ育ち、高校を卒業後、東京の菓子専門学校へ進学。2か所のフランス菓子店で11年間修業しながら、休みの日は他店のケーキを食べ歩きしたそうです。

大好きな高萩にお店を

「お店をやってみたら？」という家族の後押しと商工会のサポートもあり、2016年にお店をオープン。

「商店街を盛り上げたい。高萩に恩返しがしたい」という思いが強い愛子さん。高萩が大好きだった祖父の影響もあるそうです。

「1人ではできません。みんなの支えがあってこその店」とスタッフとの撮影を望まれました。

生活の一部になれるような 愛されるお店に

地元の食材を生かして

現在は、ケーキ14種類、焼菓子11種類が販売されています。地元産の美味しいイチゴやイチジク、ブルーベリー、食用の花やホオズキなどの食材を生かします。

朝4時半から作り始め、一つ一つを仕上げていく様子はまさに職人技。気温や湿度によって食材の状態が変わるため、毎日同じ味に仕上げるのが難しいそうです。

新作づくりに取り組む際は、まずはイメージから。自分の引き出しからアイデアを取り出し、クリームを組み合わせてイメージに近づけていきます。多くの工程や見た目を決めるまでの労力は、計り知れません。

原点を忘れずに

「お菓子を目的にお店まで足を運んでくださり本当にありがたい」と愛子さん。「お菓子を食べて笑顔になってもらいたい」という原点を胸に抱きながら、いつも丁寧にお菓子を作っています。

地域のお店から笑顔が生まれ循環するまちづくりが続いていきます。

マカロン生地のベースに栗マカロンを乗せる。

栗の渋皮煮に切れ目を入れて重ねる。

生クリームでコーティング。

栗のクリームを十字に絞り重ねる。

パウダーシュガーでお化粧を。

仕上げにラベルを付ける。

「モンプラン」として商品棚へ並ぶ。

心を込めてお客様へ。

自分で仕事をはじめたい

創業したい、アイデアはあるけれど…、リタイヤ後の第2の人生を考えている人などを対象に、市は関係機関と連携して支援を行っています。創業に関する基礎知識を学ぶ講座や支援制度の活用など、創業をお考えの人はお問い合わせください。

■問合せ　観光商工課
☎23－7316