食人伝 SHOKUJIN DEN

Catch the dream!

外食産業をリードする方々に、飲食の仕事の魅力、今後の展望などを語っていただきます。

取材・文／江月義恵　撮影／中西ゆき乃

ケーキも和食の仕事もやりがいしかありません

KAKA
代表
庄司恵美子さん

PROFILE
1979年福岡県直方市生まれ。中村調理製菓専門学校卒業。2016年『KAKA』(現大名店)を開店し、その後博多店・西新店をオープン。2019年1月からは『まな板の上の旬ぽぽぽん』の女将も務める。

KAKA 大名店
◎福岡市中央区大名1-7-2 けやきビル1F
☎092-707-2980 ◷10:00～19:00
㊡なし　(※商品情報は→P24)

子育て中心の主婦からケーキ店のオーナーに

「ケーキ屋を開くまでは、専業主婦でした」と、あっけらかんと笑う庄司恵美子さん。調理師専門学校を卒業後、調理関係の仕事をしていたものの飲食店勤務の経験はなし。結婚してからは3人の子どもに恵まれ、約10年間は子育てが中心の生活だった。

「でも、ずっと仕事がしたいとは思っていたんです。夫は居酒屋を経営していましたが、私は自分一人でできる店がしたかった」

そこで思いついたのが、チーズケーキだったという。特にお菓子作りの知識や経験があったわけはないが、時々子どものために焼いていたチーズケーキなら自分一人でもできそうだ。そう考えてから改めて独学でレシピを勉強し、試行錯誤の日々が始まった。

「国産、輸入品を問わず、とにかくいろんなチーズを取り寄せて組み合わせを試しては焼いて、研究しました。半年後くらいですかね、やっと満足いくものが焼けるようになったのは」

4種類のチーズを組み合わせたそのレシピこそ、現在も一番の人気商品となっている「KAKA」だ。その他にも何種類かのバリエーションを考案し、2016年3月、メイン商品と同じ名前の店舗を大名にオープンした。

和食店の女将として新たな自分に目覚める

「最初は当日焼いた分をその日に売り切るスタイルで、一人でやっていました」という庄司さん。しかし、JR博多駅前で開かれるイベント「博多ファーマーズマーケット」に出品したことがきっかけで、人気が爆発。イベントが縁となってJR博多シティの「デイトスいっぴん通り」にも出店することになり、工房を別に構えるほどになった。また、新型コロナウイルスの影響による取り寄せ需要の拡大で4月以降はネットショップでの注文が急増し、工房は毎日フル稼動が続いているという。

さらに、庄司さんは現在、薬院にある和食店『まな板の上の旬ぽぽぽん』の女将という顔も持つ。

「夫の会社が以前のオーナーから店舗を引き継いで、昨年から店に出るようになったんです。接客サービスを担当するのは初めてだったんですが、これがもう毎日楽しくて楽しくて(笑)」

チーズケーキ専門店のオーナーと和食店の女将という二足の草鞋で毎日忙しく働きながら、常に笑顔を絶やさない庄司さん。

「飲食の仕事は自分がやればやるだけお客様から感謝が返ってくるし、やりがいしかありません」

将来的には『KAKA』の東京出店も計画中といい、一人の主婦の夢から始まったストーリーは、さらに大きく広がろうとしている。

好きなことをやるには行動で示すしかなかった

シフォンケーキ・マリィ
代表
吉山真里絵さん

PROFILE
平成3年福岡市生まれ。福岡女子高校調理科で調理師免許を取得し、福岡大学第二商学科(夜間)在学中に移動販売で起業。2014年大楠に「ティータイムマリー」を開店し、2019年2号店の博多店をオープン。

シフォンケーキ・マリィ
◎福岡市南区大楠3-17-17
☎092-522-5808 ◷10:00～18:00(なくなり次第終了) ㊡月・火曜　(※商品情報は→P32)

母親の影響で3歳の頃からケーキ作りを始める

初めてケーキを焼いたのは3歳の時。料理好きな母親の影響もあり、物ごころが付く頃から吉山真里絵さんにとってケーキを作るのはごく自然なことだった。

「私が作るケーキを食べた人が喜んでくれるのが嬉しくて。高校は調理科がある学校に行って、自分が好きなことを仕事にできたらいいなと思うようになりました」

高校卒業後は福岡大学の夜間部である商学部第二商学科に進学し、昼は早良区にある祖母の家を借りてケーキづくりに没頭。「手がボロボロになるまで焼きました」というほど試作を重ね、20歳の時に軽トラックで移動販売を開始した。

「父親から『学生の身で何ができるのか』と猛反対を受け、喧嘩もしました。理解されるには行動で示さなければと思い、最初の1年間は死にものぐるいでした」

まずは糸島二丈にある「福ふくの里」を皮切りに、佐賀県吉野ヶ里遺跡での移動販売を開始。その後、福岡市内の西鉄薬院駅や西鉄高宮駅でも販売を始め、徐々にファンを増やしていった。

「その頃ケーキを買いに来てくださったお客様からの応援もあり、大学を卒業する頃には実店舗を持つ自信がつきました」

真剣な姿勢を両親も認めてくれるようになり、2014年の秋には念願の実店舗を借り、シフォンケーキとロールケーキの専門店として「ティータイムマリー」を南区大楠にオープンした。

食材の産地を明確にし、安心して食べられるケーキ

吉山さんが自作のケーキを販売するにあたって他店と違ったのは、使用する素材の産地をすべて公開したことだった。

「私がケーキ作りを始めるきっかけとなった母は、食材の産地を確認するのが当たり前でした。私も素性がはっきりとした素材を使ったケーキを販売したかった」

その思いからケーキ作りに使用する小麦粉や卵、砂糖など、厳選した素材の産地をすべて表示。素材を突き詰めるうちにシフォンケーキの専門店に特化して、2016年には『シフォンケーキ・マリィ』としてリニューアルした。

「手間も暇も、原価もかかっています」というシフォンケーキのラインアップは現在20種類以上あり、保存料などの添加物を一切使用していないため賞味期限もすべて当日限り。ビジネスとしての効率は決して良くないが、遠方からでもわざわざ買い求めに来る客のために、その方針を貫いている。

起業してからもうじき10年。「いつか福岡を代表するお土産といわれるようになりたい」というシフォンケーキは、まだこれからも進化を続けるに違いない。

私たちは夢と希望に満ちた福岡の飲食業界を応援しています。

ソワニエプラスは
食に関わる人たちを応援しています。
ソワニエ+
produced by FM FUKUOKA
「福岡の美味しい」を極める！

JIZAKE PROJECT
糸島天領甘酒
甘いささやき
720ml 838円(税別)
お求めはこちら ☞ www.jizake-p.com
地酒プロジェクト 株式会社 TEL 092-533-3587

博多の新名物
アキラの鯛茶漬け
9月30日(水)まで 今だけ送料無料!
アキラ市場 検索
創業大正7年 未来に受け継がれる食文化の構築を目指す
株式会社アキラホールディングス

面倒なヘアカラーをお手軽に
プロの美容師が
高品質な
カラー剤で染める
ヘアカラー専門店
毛染めの窓口
年間利用者数 18万人以上
日本全国 209店舗加盟
スマホ・PCで かんたん予約
お近くの店舗を検索 毛染めの窓口 検索

業務用料金プラン
西部ガスで、
ガス+電気!
光熱費をまとめておトクに!
あきないでんきプラン
あきない動力プラン
西部ガス

ご家庭用・水道直結のウォーターサーバー
ウォータースタンド
サニクリーンの水 検索
株式会社サニクリーン九州