



パンとスイーツと心をつなぐ

BREAD, SWEETS & SOUL

Vol.1 ~ Vol.5



Hiro Yamamoto
pâtissier

Chant d'Oiseau

pâtisserie
QUARTIER LATIN
maison fondée en 1976

Pâtisserie
TATSUHIRO SATO
Boulangerie



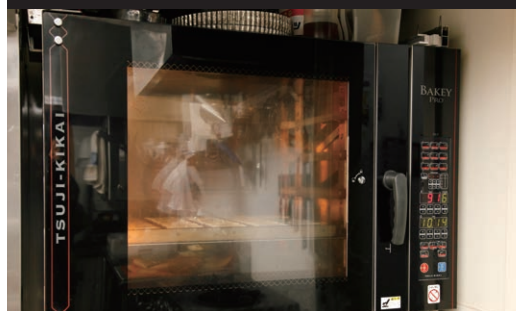
ヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝え広める。

株式会社 ツジ・キカイ

<http://tsuji.co.jp>

【本社+川越ラボ】〒350-0833 埼玉県川越市芳野台1-103-11 ☎049-225-5005

【大阪支店+堂島ラボ】〒530-0004 大阪府大阪市北区堂島浜2-2-28 堂島アクシスビル1階 ☎06-6348-3611



ベイキープロBX-5の5つの特長

- 短時間焼成
- エクセレントダンパー(給排気連動システム)
- 焼きムラが少ない
- 火力調整機能の充実
- パン、スイーツのあらゆるアイテムの焼成に最適

火力10段階、風力4段階の調整が可能。かつスチームのタイミングや回数、排気のタイミングをプログラムすることで様々な焼成シーンを実現しオールマイティに焼き上げます! エクセレントダンパーにより庫内の水分を最適な状態に保ち、高品質なアイテムを短時間で焼成。生産性が向上します!

幅960×奥行890×高さ675mm
400×600天板5枚または6枚 三相200V/8.9kW



SHOP DATA

Seichiro NISHIZONO

- 所在地：大阪府大阪市西区京町堀1-12-25
- 立地：地下鉄四つ橋線「肥後橋駅」から徒歩で5分
- オープン台数：ベイキープロ 2台

繊細な設定が可能なベイキープロBX-5に焼けない物はない

当店の窯はこのスチームコンベクション「ベイキープロBX-5」だけで、平窯はありません。このコンベクションオーブンは10段階の火力調整と4段階の風力調整の組み合わせで焼成シーンを自由自在に表現できますし、スチームの回数や間隔、排気のタイミングをプログラムできるので、一般的に平窯で焼成されるスポンジはもちろん、わずかな温度変化でボリュームがでなかったり乾燥してしまう繊細な焼成が求められるシュー生地までオールマイティに焼き上げてくれます。

その自由度の高さが自分の理想とする焼き上がりを実現してくれるのでとても気に入っています。もはや「ベイキープロBX-5」以外のコンベクションは考えられません。

「ベイキープロBX-5」なら中が生っぽくなりがちな低温焼成でもしっかり火が入ってくれます。その理由は庫内で風が滞留することなく全体的に行き届いていること、給排気のバランスが良いからだと思っています。当たり前ですが、焼くと生地から水分が出ます。その水蒸気を抜かないと蒸し焼き状態が続いてしまうので、排気する必要があります。給気口と連動した排気システムにより庫内の水分をスピーディーに排出できるので、生地で

心への火通りが良く、ボリュームや焼き色の点でも理想の焼き上がりになります。焼きムラがないので、途中で扉を開ける必要がなく、品質も安定します。排気のタイミングはプログラムで自動に行えるので、開け忘れなどによるロスの心配ありません。

「ベイキープロBX-5」は火力や風力、給排気のコントロールが短時間焼成を可能にしていると思います。2分焼き上がりが早くなるだけで、水分量が段違いに多くなります。つまり乾く時間が長くなるので、それだけ香りが立ち上がりお客様への購買喚起につながっていると分析します。もちろん長めに焼成する事もできますから、選択肢が増えると考えています。

「本物の美味しさを追求したら焼きたて裸売りに行き着いた」



× TSUJI-KIKAI



パン屋さんでできる焼き菓子を
ご紹介します!

本物の美味しさと香りは
店舗経営に好循環を生む

味わいは記憶に残りにくいものですが、ある香りを嗅いだら過去のシーンを思い出す事があるように、香りは記憶に残りやすいと考え、お店のコンセプトにしています。アロマを焚いている訳じゃないのですがお客様から「何か焚いているんですか?」と聞かれることもあり、会話にも発展しますし狙い通りの反応が得られています。

また、ツジ・カイの山根社長と焼き菓子の話をした時に、焼きたての焼き菓子の美味しさや香りは格別であることをお客様にも知って欲しいということになり、去年の11月から焼きたての焼き菓子を販売し始めました。お

お客様の反応はとても好調で、1時間経たずに200円(税別)のフィナンシェ30個が売れていきます。焼きたて裸売りと、自分用や配る用に10個程度のまとめ買いが目立ちます。仮に売り切れなければ、焼き上がり後1時間で、チラーで冷やして個包装すればロスの心配もありません。この焼きたて裸売りフィナンシェの焼き上がり時間をフェイスブックで発信したところ、その時間に目掛けてご来店いただけるようになり、良い事はかなりなので他にもカヌレやサブレも焼きたて裸売りにしています。こういう販売方法はパン屋さんの方が得意だと思つたので、取り入れてみると良い結果が得られるのではないのでしょうか。



サブレ 130円(税別)



カヌレ 200円(税別)



Seichiro, NISHIZONO
オーナーシェフ

西園 誠一郎さん

1981年2月14日生まれ。フランス研修を経て、ヒルトン大阪、御影高杉などで勤務後、製菓学校講師やアパレルブランドとのコラボスイーツ発表を経験。2014年に大阪市西区京町堀に自身のお店「Seichiro, NISHIZONO」をオープン。現在アジアへの展開を準備中で、洋菓子業界の若手実力派シェフの一人。

裸売りで一日30個売れるフィナンシェのレシピ



【配合】 (20個分)

アーモンドパウダー..... 132
粉糖..... 218
フランスパン用粉..... 82
塩..... 3
ハチミツ..... 32
卵白..... 176
バター..... 200
太白ごま油..... 32

焼成 190℃ダンパー開放
火力6風速1
12～13分
(平窯だと+3～4分)

【工程】

- ①型にバターを塗る(分量外に旨味を付与)
- ②卵白と油脂以外の材料を混ぜ合わせる。
- ③卵白を温めながら簡単に泡が立つ程度に立てる。
- ④バターと太白ごま油を温め、バターを溶かす。
- ⑤全部の材料を混ぜ合わせ、型の8分目まで流し込んで焼成。



作り方のポイント

- ①液体の太白ごま油を使うことでしっとり仕上がる。
- ②もっとボリュームが欲しい場合は、アーモンドプードルを減らして、卵白を多くして調整。

「優れた機械は
時間をもたらし、
人材教育に貢献する」

Hiro Yamamoto
pâtissier
×
TSUJI-KIKAI

人の問題はケーキ業界も同じ。
今後の鍵は「マニュアル化」
だと考えています！

全てとはいかなくとも
今後はシステム化が大事

オーナーである私がつらそう、つまらなそうに仕事をしていたらそれはスタッフに伝染すると思います。スタッフも含めて仕事は楽しく取り組みたいと考えていますし、プラスの発想を持っていないと良いものも生まれてこないはず。楽しく仕事をしていけば、スタッフから「こういうのはどうでしょうか？」とアイデアをもらったり、「こうやったら面白そうだね」と一緒にアイデアを育てることができずから、自ずと良いお菓子が生まれてきます。繁忙期は踏ん張る必要がありますが、いつも仕事に追われていると心が擦り減ってモチベーションが下がってしま

います。楽しく仕事するためには一定の時間、ゆとりの確保が必要です。そしてその時間を人材教育の時間に当てれば皆ハッピーになります。「パティシエ・ヒロヤマモト」ではその時間を確保するために2つの取り組みを行っています。

一つはマニュアル化。経験の中で判断できるようになることもとても大事ですが、マニュアル化によって指導時間の短縮、伝え漏れ防止等、仕事が効率化して総合的に時間を捻出することができま

す。そしてもう一つは高品質な短時間焼成を実現させたツジ・カイのコンベクションオーブン、ベイキープロBX-5（以下BX-5）の活用。4段階の風速調節や10段階の火力調節、エク

セレントダンバー機能、1秒単位の時間設定が可能でそれをプログラム登録できるため、朝7時から9時までの2時間でヴィエノワズリー7種類、タルトフィユテ2種類、パイ生地2枚を焼成することが可能で、しかもそれを全て4月に入った新卒のスタッフに任せることができま



マカロン各種 230円（税別）

効率の良い経営と
品質の高い商品づくりの
強い味方

マドレーヌを平窯で焼くと20分かかりますがBX-5だと10分で焼きあがります。マカロンも160℃で6分半だったのが品質は変わらずに155℃で5分半で焼けます。1分の時短の積み重ねが最終的に大きな差になります。また、BX-5はク

リングという機能があるため、設定温度までの上昇と下降のレスポンスが格段に良いです。例えば200℃の庫内を140℃に下げる場合は平窯では1時間程かかりますが、BX-5は10分程度です。突発的に焼成したい時も便利なので、チャンス口

ス対策にも役立つと思います。

また、重宝しているのが焼成プログラム。普通なら新卒のスタッフにはなかなか焼成を任せられないですが、これを使うことで段取りが組め、経験が浅い人でもお店を回せるようになります。今後の労働人口を見据えると、こういった効率化は必要になってくると思います。

温度や時間の繊細なコントロールができるため、BX-5では通常離さなければならぬプリン同士も、1個の天板に54個乗せて焼成が可能です。焼きムラも全くなく、5段一気に焼いても大丈夫。1回の焼成個数が多いと当然生産性が高まるので非常に助かります。また、1秒単位で焼成時間を調整できるの

で、色のコントロールがしやすくなりました。例えば、紫のマカロンも焼きすぎてしまうとすぐにグレーになってしまうのですが、綺麗な紫で仕上がりが、色が飛ぶことはありません。

BX-5は庫内の清掃が簡単でパツと拭けるので楽ですし、様々な機能があつて故障もほぼないので、お世辞抜きに素晴らしいオーブンだと思います。さらに、販売価格を聞いてコストパフォーマンスが良いことにも驚きました。なにより私が1番嬉しかったのは、BX-5で焼いた自分のお菓子が今まで以上に美味しくなったことです。BX-5の充実した機能は、効率の良い経営と品質の高い商品づくりに貢献することは間違いありません。



山本シェフが語る ベイキープロBX-5の特長

●品質の向上

全てのアイテムが今までより美味しく、そして美しくなりました。

●時短につながる

エクセレントダンバー※の搭載により、焼成時間が短縮、品質が向上。クーリング機能で素早く温度を下げる。チャンスロス対策にも貢献。※給気口運動の排気システム

●複雑な焼成条件もボタンひとつ

風速調節、10段階の火力調節、4工程の段階設定、自動スチームとエクセレントダンバーの複雑な設定もプログラム登録して、ボタンひとつ。新人に焼成を任せることができました。

●大量焼成しても安定品質

エクセレントダンバー搭載や風速と火力の繊細な調節機能と、安定した温度、焼きムラが低減されたことで、大量に並べて焼成が可能。一度に焼ける個数が増えました。

幅960×奥行き890×高さ675mm
400×600天板5枚または6枚 三相200V/8.9kW

SHOP DATA

pâtissier Hiro Yamamoto

- 所在地：東京都江戸川区篠崎町1-7-23-1
- 立地：都営地下鉄新宿線「篠崎駅」から徒歩7分
- 定休日：水曜日・第三火曜（祝日を除く）



パン屋さんも販売しやすい本格的なバニラ・プリンのレシピ

【配合】 単位g・9個分(90g)

＜アパレイユ＞

牛乳（成分無調整）	300
生クリーム（乳脂肪分 35%）	200
バニラペースト	0.1
キビ糖	65
冷凍 20%加糖卵黄	44
全卵	60

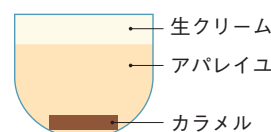
カラメル..... 2

＜上掛け・生クリームの配合＞

生クリーム（乳脂肪分 40%）	200
グラニュー糖	14

【工程】

- ①Aをコンロにかけ、混ぜながら80℃まで加熱する。
※必ず80℃になるまで待つこと。これを怠ると、生クリームと牛乳が分離して2層になってしまったり、バニラビーンズが沈殿するなど偏ってしまう。
- ②アパレイユを濾し器で濾す。
- ③絞り機に入れて瓶に入れる。
- ④114℃で予熱し、焼成温度94℃、火力10風速1で30分焼成する。
- ⑤Bの生クリームを立て、焼成したプリンに絞る。



「優秀な設備は 会社の成長につながる」

Chant d'Oiseau
×
TSUJI-KIKAI

働きたいと思わせる 労働環境を整えるのも 経営者の責任だと思います。

優秀なお菓子が人を呼ぶ

パン業界も同じだと思っていますが、経営で頭を悩ませるのは人の問題です。私の考えになりますが、優秀な人材を求めるには優秀なお菓子をつくる必要があると思います。良質で完成度の高いお菓子をつくることで、お店で働きたいという優秀な人材が集まりやすくなり労働環境を整える利益も確保できると考えています。働きやすい職場づくりで定着率をアップさせることも経営者の仕事ですからそれに関わる設備選びも大事な仕事だと思っています。

手間をかけることを良しとするフランス菓子屋さんにとって「効率化」は禁句なのですが、これからの時代はそれでは経営で

きませんし、発展していかないと思います。こだわりとして譲れない作業を残しつつ労働環境を整えるために、生産に適した機械を有効活用することが大事だと考えます。

その点ツジキカイのベイキープロBX-5（以下BX-5）は4段階の風速調整や10段階の火力調整。エクセレントダンパー機能によって焼成のクオリティがアップしますし、大量生産も可能になり、食パンまで焼くことができますから、この効率化は大成功でした。

クオリティを下げるような効率化はするべきではありませんが、クオリティがアップする効率化でコストパフォーマンスの良いBX-5の導入なら、迷う必要はありません！

優秀な設備が 店の成長につながる理由

優秀な設備が整う
↓
生産性向上
↓
利益につながる
↓
スタッフに還元
↓
人材が来る
↓
会社が成長する

食パン 330円（税込）

高水分、高糖分で常温で冷ますと腰折れしてしまうため、チラーに入れて冷ましてから提供しています。常温で冷ますより乾かないのでしっとり感が長持ちします。

お菓子は美味しいか否か。 これに尽きる

売り方や見せ方も大事ですが、お菓子は美味しいことが大前提だと考えています。売り方が上手で美味しそうだと感じて購入したお菓子でも、お客様が実際に召し上がったとき美味しくなかったら、「裏切られた」と失望させてしまいます。

焼き菓子は生地もバターも両方冷たい状態ではどんなに混ぜても乳化しません。卵、バター、小麦粉など、同じ材料でも混ぜ具合や温度によってポリウムや口溶けに影響します。自分が

納得できる美味しさはどんな条件がそろった時に出現するのか、基準を作ることがとても大

事だと思っています。また、焼き菓子は鮮度が命。毎日焼けたらベストですが、生産コストも考えるとケーキ屋でもそれは無理です。そこでシャンドワジーでは焼きあげたら袋に入れて冷凍しています。常温で置いておくと香りが飛んでいくので、その日売れた分だけ解凍して当日に出すように工夫しています。生産性と美味しさを両立させるにはこの方法がベストだと考えています。1週間で完売する量を計算して製造すればクオリティを担保しつつ利益を生み出すことができます。

パン屋さんにオススメの 焼き菓子メレンゲ

メレンゲは原価が安く日持ち

もしますし、手間も少なく窯を占有しないのでパン屋さんにオススメのアイテムです。もちろんパン屋さんにある材料でつくることができます。つくる時のポイントは糖分です。糖分を減らすとメレンゲが弱くなってしまうので、今回紹介したレシピをみて砂糖が多すぎとは思わないで試してみてください。成形に関してはしぼり袋がなければスプーンですくってワイルドにやってもいいと思います。メレンゲのもう一つのポイントは水分を抜くことです。焼成時間が長いので平窯であればオーブンの電源を切って120度ぐらいになった時に窯入れして帰れば翌日出動した時には完成しています。

パン屋さんも販売しやすいムラングフリュイセックのレシピ

【配合】	（単位g）	【工程】
卵白……………	1320	①グラニュー糖と水を加熱して120℃になるまで煮詰める。
水……………	360	②卵白をミキサーで回しながら120℃のシロップを入れて泡立てる。
グラニュー糖……………	1080	③泡立ったら止めてナッツ類を入れてヘラで混ぜる。
ノワゼット……………	360	④絞り袋（丸口17番）に入れて絞る。
アマンド……………	360	⑤焼成（100℃ 30分→110℃ 30分）
ノワ……………	360	
ココナッツファイン…	360	



村山シェフが語る ベイキープロBX-5の特長

●柔かい火通りで優しく焼きあがる

旧モデルも愛用していますが、風の流れがさらに優しく安定しました。10段階の火力調整と風速調整機能によって思い通り。私好みの優しい焼成ができるようになりました！

●焼きムラがない

旧モデルに比べて、さらに焼きムラが少なくなりました。しかもBX-5の値段は他と比べてお手頃ですし、国産で優秀な機械ができたことに驚いています。

●焼成時間が短い

エクセレントダンパー(※)によって焼成時の水蒸気をスピーディーに排出し、周囲から均一に加熱します。温度も安定し、高品質で焼成時間が短くなりました！※給気口運動の排気システム

●焼けるアイテムが多く汎用性が高い！

排気効率がよくなったので食パンが焼けるようになりました。温度上昇が速く待たないので、労働時間の短縮になりました。

幅960×奥行き890×高さ675mm
400×600天板5枚または6枚 三相200V/8.9kW

SHOP DATA

Chant d'Oiseau

- 所在地：埼玉県川口市幸町1-1-26
- 立地：JR京浜東北線「川口駅」から徒歩9分
- 営業時間：10:00～20:00（売り切れ次第終了）



富田シェフが語る
石窯「エレガンス」とスチコン「ベイキープロBX-5」の特長

石窯〈エレガンス〉
●中心から熱が伝わり
しっとり仕上がる

中からじわっと熱が入っていくので早く焼き上がり、しっとり仕上がります。石窯は温度が下がりにくいのでデイリーの業務がしづらいという声もあると思いますが、それは温度を徐々に上げて行く工程を組めば良いだけです。大事なことはオープンの特長を知っていて、それをどう使いこなすかだと思います。



●蓄熱性が非常に高い

厨房が冷え込む冬に160度でオープンのスイッチを切って帰っても、朝出社したときに90度ぐらいの熱があるほど蓄熱性があります。導入前はタルトタタンで使うりんごを3時間煮込んでいましたが、今は帰る前にりんごの皮を剥いてオープンに入れておくだけでりんごの蜜が凝縮され今までより美味しく、業務の効率化にもなりました。今の自分にとってパーフェクトなオープンです。



CDE-2T：幅1300×奥行1550（本体1100）×高さ2040mm 400×600天板2枚×3段 三相 200V16.5kW（5.5kW×3段）

スチコン〈ベイキープロBX-5〉

●4段階の風量調整

熱風を優しく当てたいものから強く当てたいものまで調整が自由自在です。以前のコンベクションオープンには「風量0」がなかったので、電源を消して対応していました。それを思うと非常に画期的だと思います。



●「焼き」と「乾燥」を
同時に実現

密閉性が良いのと同時に、エクセレントダンパーによる排気効率が素晴らしいため、「焼き」と「乾燥」が同時にできます。ダンパーを絞める具合が他とは全然違って私の感性にぴったりで、デイリーの仕事が楽になり品質もアップしました。できることが大幅に増え、「クレーム オデ」が普通の紅茶プリンからここまでクオリティを上げられたのもベイキープロBX-5のおかげです。



幅960×奥行890×高さ675mm／400×600天板5枚または6枚／三相200V/8.9kW

ベイキープロは湯煎なし、
フタなしでプリンの焼成が
ボタンひとつ

スチーム機能を経験と技術で
補うことは可能ですが、ベイ
キープロBX-5を導入して
からは、作業時間の短縮に伴っ
て商品のクオリティを上げてい
くことが可能になりました。優
れた機械による効率化の恩恵は
計り知れません。私の考えです
が、10枚差しのコンベクション
1台より、5枚差しのスチコン

を2台導入する方が違う仕事が
できるので生産性が高まると思
います。

ツジ・キカイの機械は
ポテンシャルの塊

エレガンスもベイキープロも
ポテンシャルの高い機械です
が、私は機械任せで美味しいお
菓子ができるとは思いません。
使い手も機械を使いこなすため
に進化が必要だと考えます。ど
ちらの機械もまだまだその性能
を使いこなせていませんがいろ

いろな可能性を感じる機械で、
あれやこれを試してみたいと職
人の想像力を掻き立ててくれる
素晴らしいオープンです。
機械を導入したことで商品の
クオリティをアップできました
し、工程が効率化したことによ
って時間が生まれました。ツ
ジ・キカイの社員の方々とは距
離感がとても近いので要望を伝
えやすく、すぐにカタチにして
くださるので、職人としてとて
も助かります。

クオリティアップに
チャレンジし続けることが
差別化に繋がります！

どれだけアイテムを
クオリティアップできるか

昨年リニューアルオープンし
たのを機に、商品のクオリティ
を上げることにチャレンジしな
がら、商品として癖のあるアイ
テムを揃える楽しさも用意しま
した。売れなければ仕込みの数
を調整すればいいという考えで、
売れるか、売れないかという問
題よりもお店の立ち位置・ブラ
ンディングを向上させていくた
めの判断です。今、コンビニの
お菓子のクオリティも上がって
おり、これまでと同じことをやっ
ていては取り残されてしまいま
す。街のお菓子屋さんでは専門店
としての「他にはない魅力」を届
けていかなければいけません。
お菓子の見た目・食感・味のク

オリティを上げることはもちろ
ん、パッケージをはじめとして、
お店を出てからお客様の口に入
るまでを総合演出し、お客様に
満足していただくことが存在意
義となり、勝ち残っていくんだ
と考えています。

自分の成長につながると
考えてのエレガンス導入

リニューアルする際、商品の
クオリティアップのため、今ま
で使っていたオープンをツジ・
キカイの石窯「エレガンス」に
入れ替えました。オープンと
ショーケースが一番コストがか
かりますが、商品の品質向上を
目的に考えれば、機械にはこ
だわって設備投資する必要があ
ると思います。正直エレガンスは
高価なので、納品期限のギリギ



パティスリー カルチェ・ラタン
オーナーシェフ
富田 大介さん

2000年に美術大学デザイン学科を卒業後、オテル ドゥ ミク
ニ 四谷本店に就職し、5年後にはAIGRE DOUCE（エーグ
ル ドゥース）でスーシェフを勤める。その後、国内コンクール
も輝かしい受賞歴を納め、海外のコンテストでも秀質な成績を
納め、2013年にはグループドゥモンドで準優勝に貢献し、ピエス
ショコラ部門 最優秀賞を獲得。2014年には内海会の理事に就
任し、2015年にパティスリー カルチェ ラタン シェフに就
任。国内国外で活躍する日本のトップパティシエの一人。

りまで導入すべきか考えまし
たが、完成度の高い石窯が私を職
人としてレベルアップさせてく
れると確信していました。いい
仕事ができる環境を整備するの
もオーナーの仕事だと考えて決
断しました。



SHOP DATA

パティスリー
カルチェ・ラタン

- 所在地：愛知県名古屋市中川区十番町2-4
- 立地：地下鉄名港線「六番町駅」から徒歩5分
- 定休日：火曜・第2水曜日
- 営業時間：10:00～19:30

パン屋さんも販売しやすい甘夏ノワゼットのレシピ



【配合】	(90枚分)
アーモンドスライス	100g
ヘーゼルナッツ……	100g
甘夏コンフィ………	55g
(オレンジコンフィでも可)	
卵白………	50g
グラニュー糖………	90g
粉糖………	90g
薄力粉………	15g

【工程】

- ①ヘーゼルナッツとアーモンドスライスと甘夏コンフィと卵白を入れ混ぜる。
- ②混ぜ合わさったものに粉糖を少しずつ入れて混ぜていく。粉糖が消えるぐらいまで混ぜる。
- ③手で丸めて天板に乗せ、上から潰す。潰すものを水で濡らしてから潰すとくっつかない。
- ④スチコン「ベイキープロ」(BX-5)の場合 155℃、火力7、風量2で15分焼成



作り方のポイント

アーモンドスライスの火の通りが早いので、材料を混ぜる際ヘーゼルナッツをあらかじめローストしておくこと。

里井シェフが語る ペイキー-BX-5の特長



●焼きムラがなく 手間がかからない

天板を入れ替えるということをしたことがありません。

●昇温降温の レスポンスが良い

そのおかげで温度帯が違う商品もほとんど焼いていくことができるので食パンも焼成できて生産効率がアップしています。ペイキーでなかったら焼き待ちすることになっていたと思います。

●高温短時間焼成が可能

火力があって火通りが良いのでフィニッシュなどの層が綺麗に立ち上がり外はさっくり中はもっちり仕上がります。



通そうとすると表面が乾燥してひび割れてしまい、逆に表面を綺麗に焼き上げようとする中が生焼けでしばんでしまいます。



私の美味しいを
生み出す為に必要な石窯

私が初めてエレガンス(石窯)に触れたのはsweets garden YUJI AJIKIで働いているとき。このオーブンは、表面の火の当たり方が柔らかい上に焼きムラが少なく、まさに別格でした。今ではこれがなくては私の考える「美味しい」を表現できません。独立する時には一番最初に予算に組み込みました。

このオーブンじゃないとお店の看板商品「達人ロール」は焼き上げることができません。このロールケーキは卵白を多く配合したシフォン生地ベースなので、高さを約4センチと分厚く焼き上げるために、じっくり均一に焼き上げる必要があります。同じ配合のものを一般的なオーブンで焼くと、中まで火を

ものづくりの信念は
自分が美味しいと思うものを
信じてつくり
ブレずに表現し続けること

全員が同じクオリティを
出せる環境を目指す

私一人が睡眠時間を削ってどんなに頑張ってもやれることには限界があります。ありがたいことに私の作った商品に魅力を感じ一緒に頑張ってくれるスタッフがいいますから、今、注力しているのはチーム作りです。そのためには、私にしかできない仕事をなくし、皆が同じレベルで同じクオリティを出せるように教えることが私の仕事だと考えています。

まず、ルールを決めて味のブレが生じにくいようにしています。例えば、僕も含め、鼻が詰まれば味覚は鈍りますから、誰にでもブレる可能性はあります。そこで指針としたのが温度



Patisserie TATSUHITO SATOI
オーナーシェフ
里井 達人さん

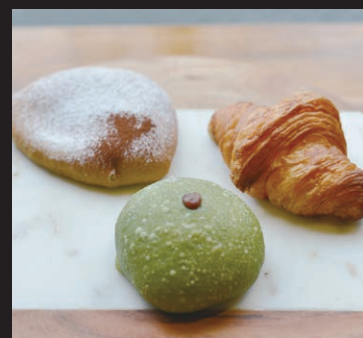
●所在地：京都府京都市左京区北白川追分町
2Eフラット北白川 1F

1985年生まれ。京都のパン屋での3年間の修行を経て、パティスリーデフェールのショートケーキの美味しさに心打たれてケーキ業界の門を叩く。その後、横浜で人気のsweets garden YUJI AJIKIのオープニングスタッフとなり、スーシェフを勤め上げた実力派若手職人。ケーキはもちろん、パンも作れるマルチな里井シェフは、2016年4月15日に京都市左京区に念願のパンとケーキのお店Patisserie TATSUHITO SATOIをオープンした。

と時間です。生地温度を何度にもっていくのか、卵黄の温度は何度にするのか、冷やす温度と時間はどれくらいにするのかというのを、職人の感覚や経験に頼らず、何度何分と全ての温度と時間をルール化しました。たかが1mmでも、10日経てば1cmのズレになります。実際、そんな失敗や経験をしたからこそ、私と同じクオリティで作れるようにスタッフに教え引き継ぐのもプロの仕事だと思うようになりました。

生産性向上は
小さなことの積み重ね

この仕事は毎日同じ作業のルーティンのように見えますが、クオリティを維持しながら効率よく生産性を高めることに



日々神経を使っています。1時間にどれだけ作れるのか、最善な手順に工夫する意識を持ち、1つの作業と作業の間にも他にできることがないかなど常に模索しています。"1秒でも早く"という積み重ねが労働環境の改善に繋がっていくと考え、それによって生み出された時間で新しいことにも挑戦できるようなのだと思います。

蓄熱性が良いからこそ達人ロールのような他にはできないアイテムが生まれてお店の差別化に繋がると思います。もちろんパンにも嬉しいことがあります。じっくり火が入るのでしっとりと仕上がりますから、時間が経っても保水力のあるパンが焼き上がります。

これからの夢にも
ツジ・キカイが必要

sweets garden YUJI AJIKIで働く前の2年間はピストロで料理をしていました。注文が入ってからどう組み立てて、いかにスピーディに提供するのか考えるのがとても楽しく、ピストロのライブ感が大好きなので、将来は、朝はパン、昼はランチ、15時にはケーキ、夜はディナーと1日の生活に密着したカフェレストランをやりたいと思っています。そういったお店は唯一無二ですし、誕生日のディナーには本格的なケーキで電気を消してお店の皆で祝い：なんてできたら最高ですよ！

そんな私の夢を実現するためには、ツジ・キカイのエレガンスとペイキーは必要不可欠！ピザ窯のイーナポリも導入しちゃうかもしれません(笑)。

パン屋さんも販売しやすい黒糖ラスクのレシピ

【配合】

乾燥させた食パン…1000g
バター（無塩）…… 450g
生クリーム………… 225g
※乳脂肪分35%
黒糖…………… 400g
上白糖…………… 100g

【工程】

- ①食パンの大きさが不揃いだとか味が染み込みすぎてしまったり味の不均一の原因になるので一定の大きさにカットしてエレガンスの捨て窯で焼き上げる。(1.5センチ角程度)
※この時は最後にもう一度焼成することを計算して8割程度の火入れを行う。
この時点でこれ以上火入れすると完成した時に香ばしさを超えて苦みに変わってしまう。
- ②上白糖と黒糖を乾燥させた食パンにまぶしておく。
- ③生クリームとバターを火にかける。70度以上になると蒸発するので温度を測りながらバターを溶かしていく。
- ④②と③を絡めて天板に広げて上火150度下火150度で焼成。ダンパーを開けて10分経ったら上下を入れ替えるようにかき混ぜる。
- ⑤10分おきにかき混ぜて30分から40分で焼き上げる。

