



お客様の笑顔の瞬間に寄り添う 優しさあふれるケーキ

家族のお祝いや記念日に食べることが多いホールケーキは、さまざまな年齢の人が集うことを考え、子どもからお年寄りまで、誰にでも受け入れられる味を作ることが大切にしている。ケーキと並んでファンの多い焼き菓子の中でも、露本さんの自信作は約3年の月日をかけて開発したレモンのマドレーヌ。生地はしっとりやわらかく、甘酸っぱいレモンが入った砂糖衣がなんともいえない従来のものとは一線を画す味。緑の山々が連なる美しい地元阿南市加茂谷のレモンを使用しており、このマドレーヌをずっと作り続けていくことで柑橘の産地である加茂谷を知ってもらえればと考えている。

また、あらたに『SDGs DAY』を設け、焼き菓子の端っこや割れたマカロンなどを格安で販売し、その利益を地元阿南市新野町の子ども食堂に寄付する取り組みもはじめています。

父や母に褒めてもらいたくて、一生懸命お菓子を作っていた子どもの頃、大阪の専門学校や神戸の修行時代、露本さんは時折その頃を思い出します。そんな昔の自分に「がんばっているよ、お客様が喜んでくれているよ」と声をかけ、食べる人の笑顔を想像しながら、今日もケーキを作る。

Profile

PatisserieAYA(パティスリーアヤ)

小さな頃から「ケーキ屋さんになるのが夢だった」という露本綾子さん。2022年12月、その夢を叶えて、完全予約制のホールケーキを中心に地元の素材を使った焼き菓子が並ぶ店、パティスリーアヤをオープン。開店日には、多くの人を訪れる人気店となり、家族に支えられ、忙しいながらも充実した日々を送っている。

