POWER UP
INTERVIEW

パティスリースラージュ　池田（いけだ） 昌昭（まさあき） 氏　池田（いけだ） 美雪（みゆき） 氏

思いを形に。世界に一つだけのケーキで、お客様を笑顔にしたい

PROFILE

●池田 昌昭
1963年生まれ、富山市出身。東京銀座の有名洋菓子店で約6年修業した後、岡山の老舗洋菓子店に勤める。新潟市の洋菓子店の開業にあたり、新潟へ移住。同店に18年間勤めた後、独立。2008年にパティスリースラージュを開業する。

●池田 美雪
新潟市出身。昌昭氏の独立、起業により、それまで思いもしなかった洋菓子店の経営に、子育てをしながら奮闘。現在は接客をはじめ、オーダーメイドケーキの予約受注にLINE、電話、店頭で対応している。ブログやSNSでの情報発信も行う。

パティスリースラージュは、オーダーメイドケーキとシフォンケーキをメインに手掛ける洋菓子店。特別な日に相応しいオリジナルのケーキは、県内各地から多くの依頼があります。二人三脚で歩み続けてきた池田夫妻に、これまでの道のりやケーキへの思いを伺いました。

パティスリースラージュ
〒950-2054　新潟市西区寺尾東1-5-30
営業時間：11:00～18:00
定休日：木・金曜日（祝日と重なった場合は営業、不定休あり）
TEL：025-268-0070
http://ameblo.jp/suraju/

お客様の要望を裏切らないこと。材料が一つでも変わると味も変わるので、求められている味を裏切らないことも大切にしています

オーダーメイドケーキは土台となるケーキから上に飾るチョコプレート、立体の細工まで全てがカスタマイズ。どんな要望にも応えられるのは、池田シェフの技術と美味しさへのこだわりがあってこそだ。

オーダーメイドケーキが評判となり注文が増加

パティスリースラージュは、東京や岡山、新潟の洋菓子店で腕を磨いてきた池田昌昭シェフと美雪さん夫妻が2008年に開業。「創業前に商工会議所さんに伺い、融資や出店場所などについてアドバイスをいただきました。その後も、何か悩んだときには相談させていただいています」と池田シェフは語る。

当初は人気商品のシフォンケーキをはじめ、一般的なショートケーキや焼菓子も作っていたが、お客様のオーダーに応えたオリジナリティー溢れるバースデーケーキなどが評判となり、徐々に注文が増えていった。

専門家のアドバイスを受け商品を特化した店へ転換

５年程前には、商工会議所に登録する中小企業診断士から財務分析や販売戦略の策定など、中長期の事業計画作成支援※を受けた。「オーダーメイドとシフォンケーキに特化した店にしようか悩んでいた時期に、経営も含めて細かい部分まで相談に乗っていただきました。専門家の目線で“得意な商品を伸ばしたほうがいい”と言ってくださったのは大きかったです」と美雪さん。「普通のケーキを作らないという決断は勇気がいることでしたが、相談をしなければ結局動き出せないままだったと思います」と池田シェフ。このときのアドバイスが今のスタイルを確立する後押しになったという。

お客様の良い思い出に繋がるケーキを作っていきたい

オーダーメイドケーキの受注は、細かいオーダーやイメージ写真を顧客から直接送ってもらえるLINEをメインに活用している。「写真がない場合はLINEでの言葉からお客様のイメージを汲み取り、それをいかに上手くシェフに伝えるかということに気を使います」と美雪さん。一方、池田シェフが一番大切にしているのは美味しさ。デザインや繊細な細工に目がいきがちだが、「“見た目でびっくりしたけど、食べたら美味しくてもっとびっくりした”という言葉をいただいたときは、とても嬉しかったです」と語る。

誕生日や結婚式、還暦祝いなど人生の節目を彩るケーキの依頼が多いが、昨年は新型コロナウイルスの影響で学校行事が次々と中止になったことから、「せめていつもより豪華なケーキを用意して、子どもを喜ばせたい」と依頼するお客様もいたという。「お客様の思いを聞き、それを形にするケーキは作りがいがあります。今後も満足していただけるものを一つ一つ作り、それがお客様の良い思い出に繋がれば嬉しいです」と池田シェフ。思いを込めた世界で一つだけのケーキは、いつまでも記憶の中に生き続けるだろう。

立体の新幹線をのせたオーダーメイドのお誕生日ケーキの一例。箱を開けた時の喜ぶ顔が目に浮かんできそうなワクワクさせる完成度。

※ **事業計画作成支援**

お問合せはコチラ