

お客様訪問

（蜂つ子が繋ぐ健康の輪）

「私自身が主人の洋菓子の大ファンなんです。

自慢の美味しさを、これからもたくさんの方々に楽しんで頂きたいと思います。」

「家のすぐ前が海だったので、夏は毎日泳いでいましたね。浅瀬であさりを獲つて食材の確保もしていたんですよ。（笑）」

北海道函館市に生まれた藤田さんは、小中学校時代をトラピスト修道院でも有名な函館市郊外の当別町で過ごしました。

調理師学校を卒業後は大好きなおばあちゃんのために家事を手伝いながら、病院給食の仕事などを経験。1992年に、札幌の洋菓子店で働いていた現在の「ドゥ・エ・タンドゥル」オーナーである桂嗣さんと結婚しました。

「母は私が小さい頃からずっと働いていたので、おばあちゃんに育てられてきたようなものなんです。ご飯支度もほとんどおばあちゃんがしてくれていました。大きくなるに連れて、私も料理が出来たらおばちゃんが少しも

しでも楽になるかな、という想いがだんだん強くなつて、調理師学校に行くことにしたんです。」

北海道函館市・藤田 やよいさん

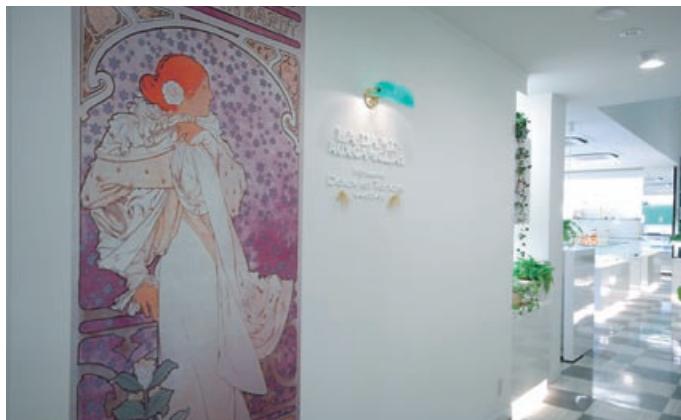


情緒溢れるロマンの街・北海道函館市において、幅広い世代から人気を集めている洋菓子店「ドゥ・エ・タンドゥル」。オーナーであるご主人と共に、お店の顔として活躍している藤田やよい専務に、健康と美容のコツをお伺いしました。

いう主人の想いから、最初のお店は函館市内ではなく近郊の七飯町でオーブンしました。私もオープン日からお店に立たせてもらいましたが、レジの使い方もままならない状態でしばらく戸惑つてばかりでしたね。でもお店の外まで並んでお待ち頂いているお客様を見た時は、本当に嬉しく思いました。』

『主人は札幌と函館で約10年間修行をして、2001年に独立しました。『静かなところで、じっくりと満足のいくお菓子作りに励みたい』と

最も良い状態でお店に並べることが出来るようになると、クリームをのせるタイミングやトッピングなどを深夜まで研究する毎日。独創性がありながらも、幅広い年齢層に人気がある洋菓子の数々から、藤田さんご夫婦の熱意と愛情が伝わってきます。



▲店内に入るとオーナーお気に入りのミュシャの絵が出迎えてくれます



▲やわらかい陽射しが差し込むカフェスペースでは、こだわりの洋菓子をゆっくりと楽しむことが出来ます



▲ショーケースに並んだ宝石のようなケーキの数々から、藤田さんご夫妻の想いが伝わってきます



▲季節ごとに考え出される新しいレシピは、すべてオーナーのアイディアです

お客様からの口コミで評判が広がり、多くのファンからの要望で2007年5月には函館花園町に新店舗をオープン。併設のカフェスペースも連日大勢のお客様で賑わっています。

「お客様に気持ちよくお買い物をして頂くために、いつも最高の笑顔でお客様に接することを心がけています。特に乾燥しやすい秋から冬にかけては朝から晩まで気になりっぱなし。（笑）でもナルミさんの石鹼を使うようになってからは、まったくと言っていいほど気にならなくなっていました。いつもシットリと潤つて感じる感じなんです。使い心地もとつても柔らかいので、毎日使うのが樂しまなくらい。主人は新作のレシピを考えている時などは決まって寝不足になるので『蜂っ子』で元気を頂いています。」

「カウンター越しですが、ご注文をお伺いする時はお客様との距離が近いので、肌の状態がいつも気になつていました。特に乾燥しやすい秋から冬にかけては朝から晩まで気になりっぱなし。（笑）でもナルミさんの石鹼を使うようになってからは、まったくと言っていいほど気にならなくなっていました。いつもシットリと潤つて感じる感じなんです。使い心地もとつても柔らかいので、毎日使うのが樂しまなくらい。主人は新作のレシピを考えている時などは決まって寝不足になります。」



▲日が暮れると、お店のイメージはいっそうお洒落に。夜景の街・函館にぴったりの雰囲気です

素材と製法にこだわり、日夜美味しさの研究を続ける藤田さんご夫婦。これからも美味しい洋菓子でたくさんの人たちに笑顔を届けてほしいと思います。

年5月には函館花園町に新店舗をオープン。併設のカフェスペースも連日大勢のお客様で賑わっています。

「私自身が主人の洋菓子の大ファンなんです。自慢の美味しさを、これからもたくさんの方々に楽しんで頂きたいと思います。」