

流行のパティシエ業界！
華やかさのなかで「一流」を学ぶ



ま

たとない独創性と確かな技術力が必須のスイーツ業界。オープンして瞬く間に海外からファンが買いに来るようになった洋菓子店が、京都・一乗寺の「むしやしない」だ。

数々の有名パティスリーでの修行を経て、店を開いたのはオーナー・パティシエール鶴野友紀子さんだ。鶴野さんが生み出す「むしやしない」の菓子は豆乳つかいが際立っている。背景には和食で学んだ地産地消の精神がある。

「割った卵の色、混ぜる工程での香りや様子など、小さなことがお菓子に影響します。粉も砂糖も、材料は言葉が発さない。だからこそ、あらゆるものへの心配りが必要なんです」。

「むしやしない」の社員は誰もが、店内での接客を経験する。テーブルの花の位置から床の清潔さまで、お客をもてなす細かな気配りすべてがあるから、優れた菓子が生まれるのだ。

美しく愛らしいお菓子と、一流のものづくりの姿勢があるからだろう。「むしやしない」の規模はけっして大きくはないが、企業や自治体からのスイーツの開発、台湾の有名ホテルのケーキの企画提案など、各所から依頼が殺到している。

「自分の仕事を任せられる人を育てて、いつか、海外に店を出したい」と鶴野さんは話す。「むしやしない」で、菓子作りの全工程を一通り学べるのはもちろん、近い将来に描く大きな夢にも、一緒に取り組みたい人、大募集！



京都市左京区一乗寺里ノ西町78
TEL:075-723-8364
OPEN:10:00~20:00
定休日:月(祝日の際は翌日休)
<http://648471.com/>



正社員・アルバイト募集

洋菓子店での接客業・厨房

『おっちゃんとおばちゃん』の求人広告を見ての応募です。とお伝えください。

【給与】正社員:18万円~(3ヶ月間は自治体が定める最低賃金)
アルバイト:時給900円~1300円(3ヶ月の研修期間は800円)

【その他】学歴不問、未経験者歓迎、お子さんをお持ちの方もアルバイト応募可。

【歓迎】クリエイティブな人歓迎します。イラストレーターで、カタログやポップのデザインができる人には手当も有り。外国語が堪能な人も歓迎します。

【応募・お問合せ】メール(info@648471.com)またはお電話にてどうぞ。



大学生
専門学校生
歓迎

第2新卒
以上
歓迎