

市内最高峰の匠「かわさきマイスター」平成22年度認定者



横溝 春雄 氏 インタビュー

“お客様に楽しんでいただきたい” そんな思いをめいっばい詰め込んだアットホームなウィーン菓子工房『リリエンベルグ』。開業して24年、店名はドイツ語で「百合の丘」を意味します。温かい木の香りと、お菓子の甘い香りに包まれた店内から、笑顔でインタビューに答えてくださったのが、オーナーシェフの横溝 春雄 さんです。



* お菓子作りを始めたきっかけ *

両親が埼玉県の大宮でパン屋を営み、毎日ほぼ休み無く働く背中を見て育ってきたので、自然と職人の道を選ぶようになりました。高校卒業後の5年半修行を積んだのですが、労働時間の長さ、休日の少なさ、給料の安さに苦労しました。23歳で渡欧し、ウィーン菓子と出会いました。ウィーン菓子は、昔からの味を継ぎ、とても奥深く伝統があります。有名なフランス菓子の中にも、ウィーンの製法を取り入れているものがたくさんあるんです。そして28才で新宿中村屋グロリエッタのシェフを任されました。その後40歳で独立し、妻と“夫婦で楽しく働けるお店を作ろう”と、リリエンベルグを開店しました。

* お店のこだわり *

私達が自信を持って言えるこだわりは“鮮度”です。ケーキは見た目、味、そして香りを楽しめるスイーツです。混ざり気のない純粋な香りを楽しめるのは、作りたてのみ。1時間でも早く皆様にお届けしたいので、できる限りケーキはその日に作ったものはその日のうちに提供します。他店舗と比べて商品の種類は多くはないですが、ほとんどのケーキをその日の朝に作るので、完成品の冷凍保存などは行いません。

また、できるだけ地域の採れたての瑞々しい食材を使用します。可愛いわが子に、出来立てほやほやのものを作ってあげたいという母親のような気持ちでしょうか。私達はそんな“お母さんの味”に負けない味を提供したいと考えています。クッキーのような、一見持ちのしそうなお菓子でも、やはり日持ちはしないものと考え、敢えて賞味期限は短く設定しております。

* 従業員への思い *

従業員が長く安心して仕事ができる職場でありたいと思っております。パティシエなので、いつかは独立を考えている従業員が多いですが、私は長く勤めてもらうこと前提で考えています。もし辞める時が来ても“ここで働いて良かった”と思ってもらえるようなお店でありたいですね。そのために、まず休日を年間105日と設定し、しっかり休日を取得できる勤務体制にしています。業種的には、あまり休めず1日の労働時間も長い印象ですが、従業員が、仕事だけでなく色々な経験をし、広く世の中を見て育って欲しいのです。なるべく週休2日制にし、夏や行楽シーズン明け等に数週間の大型連休を設けたりします。

また夏には福岡の有名洋菓子店と社員交換させていただき、人事交流を深めると共に、他店の体制やトラブル解決策を学ぶスキルアップの時間を作ります。そこで学んだことの一つに「従業員の喫煙」が

ります。白衣姿の喫煙は、たとえ休憩時間であっても周りの人に不快感を与え、白衣に臭いが吸着し、商品や店内の香りに影響がでます。それに気づき、うちの従業員も一斉にタバコを止めましたので、以後喫煙者の雇用はやめ、今では禁煙者のみの職場になりました。喫煙しないという行為も、お客様に快適に過ごしていただくためにとても重要なことだと気づかされました。

* お客様への対応 *

お客様には、自分がされて嫌な気持ちになることは絶対にしないよう心がけています。例えば、ケーキ1ピースに関しても甘いチェックはしません。作りたてのケーキはやわらかく壊れやすいので、どんなに慎重に扱っても欠けてしまったりすることがあります。そこで「このくらい大丈夫かな」という気持ちが生まれやすいのですが、私達は絶対にお店に出しません。それは、私だったらそのような気持ちで出されたものを、お金を出して買おうとは思いませんから。それ以前に、製造部の従業員には、自信を持って出せる商品だけを、販売部に渡しなさいとお願いしています。それは、私が好きな言葉「後工程はお客様」という言葉に則ったものです。つまり製造部から手渡したものは、販売員ではなく、お客様に手渡されるということを常に念頭に置きなさいということです。また、販売員にも、気持ちよく自信を持ってお客様にお渡ししてほしいからです。それにより、店頭に出された商品は、どれも自信を持って提供できるものだけが並んでいます。

また、私は、お客様がケーキを持ち帰って箱を開けたときに『わー！』っとみんなが笑顔になってほしいと思っています。そのため、店内や店先で誤って箱を落とされたりしたものは、気持ちよくお取替えさせていただきます。また『お取替えいたします』ではなく『お直しさせていただきます』とお客様へはお伝えします。この言い方のほうが、お客様に精神的なご負担をかけなくて済みます。お客様がケーキを持ち帰った先には、ケーキを開いて様々なストーリーがあると思います。買っていただいた全てのお客様に笑顔で楽しい時間をお過ごしいただくために、綺麗なままお持ち帰りいただきたいのです。

そして、店内のディスプレイ。お客様には“商品を買っていただく”というより“お店で楽しんでいただく”ために、カービングの木彫りのクマを所々に配置したり、ちょっと隠れたところにも動物達を忍ばせたりちょっとした遊び心を取り入れています。私自身も木彫りを習い、趣味で作ったりしているんですよ。ホームページやパンフレット等で使われているクマやケーキの絵も、妻の知人にお願ひし、描いていただいたものです。温かみがあってとても気に入っています。たくさん



色とりどりの
焼き菓子が
ズラリ!!



シェフこだわりの
木彫りのクマが、
お庭に住んでいます。



皆様のお喜びの日々に、
お役に立てるこの仕事を、
私は、誇りに思います。