



クレハ12月号 巻頭特集

小さな洋菓子店だからできること。

地元で愛される『パティスリーハレ』

“池田市内のオススメのお店を教えてください”という読者アンケートで、毎回、名前があがる洋菓子店がある。「記念日に、イベントに、自分へのご褒美にはハレのケーキ！」と地域の人たちが口を揃える『パティスリーハレ』。気になる！ワクワクする気持ちを抱えて、お店のある緑丘へと向かう。



上/ほんのり香る日本酒の香り、甘く煮た黒豆の弾力ある歯ごたえとモチモチした生地との相性がたまらない「Wakka」

左/材料だけでなく、食感やフレーバーなどを存分に楽しんで貰えるよう工夫され、丁寧に焼きあげられた焼菓子の数々

寡黙なシェフがつくりだす魅力的な洋菓子の数々

阪急池田駅から車で5分ほど進んだ池田市緑丘の閑静な住宅街に、洋菓子店『パティスリーハレ』はある。駅から歩くにはちょっと遠い場所にも関わらず、近隣はもろろん、休日には郊外からのお客様も多く訪れる有名店。植木の緑と打ち放しコンクリートが対照的な外観に引き寄せられて、お店のドアを開ける。木のぬくもりを感じさせる開放的な店内に「いらっしゃいませ」の優しい声が響いた。

「中学生の時、ケーキ職人をしてきた父が、祖父のやっていた和菓子店を引き継ぎ、洋菓子店として新たに始めました。その頃から、父の仕事を間近で見えるようになり、ケーキ職人になりたいという気持ちが芽生えました」と話すのはオーナーシェフの植田さん。大学を卒業後、すぐに洋菓子店で修行を始めた。自分に足りないものを模索しながら洋菓子づくりに励み、数々のコンテストで受賞するようになる。3店舗での修行を終えた後、現在、販売を任されている奥様の雪絵さんと2人でお店をオープンさせた。「ショーケースに並んだ時の色合いや見栄え、フレーバーの多様さなど、バランスを考えてつくっています」。クマの形をした「ハレのくまさん」というかわいいものから、お酒をきかせた大人心をくすぐるものまで品揃えの多さに迷ってしまうほどだ。その上、価格も

リーズナブルで嬉しい。最近では、イラストなどのオーダーを受けてつくるデコレーションケーキが口コミで広がり、注文が増えた。結婚記念日に2人の似顔絵を描いたものや、子供が描いた絵をケーキにしたこともある。「ケーキをつくる際には何か一つこだわりをもつてつくっています」とシェフ。例えばハレを代表するオリジナルの焼き菓子「Wakka」は、和菓子の輪っかの意味。和の厳選した素材にこだわり、米粉をあげる歳になるまで、うちの店をかわいがつてもらえるように、信頼を得られるような商売ができたらしいな……。地域の人たちのちよつと特別な日を彩るお店として、一緒に成長しているのだ。

粉、国産の黒豆、和三盆と北摂のお酒を使用している。店内に足を踏み入れた時に感じた、ワクワクした気持ち。それは、シェフの手から生み出される素材や食感、ショーケースに並ぶところまで意識してつくられた洋菓子の魅力からくるものなのだ。**お菓子のある風景までを提案するお店づくり** ハレの魅力はそれだけではなく。店内には、雪絵さんのアイデアが至る所に溢れている。例えば

ば、この秋まで、パーティーをもっともつと楽しもうとをコンセプトにしたコーナーがあった。手作りの王冠や数字のろうそく、部屋を演出するフラワーポンポン等を販売していた。春にはまた違った企画を考えているという。「もともと接客は慣れで、毎日、悩む日々でした。4年目ぐらいからやっと、自分に出来ることが見え始めました」。それは、洋菓子のある

場面でのライフスタイル提案をする。お菓子って、もちろんおいしく食べることが大事なんですけれど、お菓子がある場面はいつもよりちょっと特別なシーン。誰かのお祝いごとや、自分へのご褒美、お礼の気持ちやごめんねの気持ちを伝える時。誰かしら、何かの感情が動く場面にお菓子って使われると思うので、その場所にフィットするものをいかに

提案できるか、感情を動かすために何が出来るかを考えています」と、しっかりととしたヴィジョンがある。**地域の人たちと共に成長する身近な洋菓子店に** ハレは今年の11月に6周年を迎えた。「お店がオープンすると同時に生まれたお子様が、来年少学校に入学される。そのお子様が大きくなって、次の世代にケーキ

をあげる歳になるまで、うちの店をかわいがつてもらえるように、信頼を得られるような商売ができたらしいな……。地域の人たちのちよつと特別な日を彩るお店として、一緒に成長しているのだ。

この街に息づく、素敵な夫婦が営む『パティスリーハレ』。みんなの日常生活に、ハレの目を演出し、世代を繋ぐ存在として、ここにありつづけて欲しい。



1/フェルトで作った長靴に入った焼き菓子。長靴は1つひとつスタッフの手作り！
2/かわいいクリスマスリースも販売するクリスマスのギフトコーナー

左/手前の皿には、「ハレのくまさん」と「いちごのショートケーキ」。奥の皿には、「オレンジノワゼット」、「アールグレイデビス」、「母とクリームチーズのタルト」が並ぶ



販売を任されている雪絵さん。ショーケースの中は、ブリガトーやロールケーキ、デコレーションケーキがずらりと並び、思わず前のめりになってしまうほどの楽しさ。ケースの上にはタルトやキッシュなどの焼き菓子が完備に賑わいを与えている。

店舗情報

pâtisserie *Hare*

大阪府池田市緑丘1丁目3-29
072-754-4180
http://hare-web.com