



とちぎマイスター「菓子製造（洋菓子製造作業）」の技能の例

地域の皆さまに愛されるケーキ屋さん(洋菓子店)でありたい

ながわ ともゆき
中川 智雪

宇都宮市 在住

株式会社 Ts Patisserie (TEL 028-658-8104)

素材にこだわったおいしいケーキの提供

(現在の仕事)

宇都宮市内で洋菓子店のオーナーシェフパティシエとしてプチガトーやアニバーサリーケーキ、焼き菓子等を提供している。

また、製菓専門学校の講師として、後進の育成にも当たっている。

(得意な分野)

洋菓子作りには、自身の技能の研さんはもちろん、素材選びも重要な要素である。その季節にしか食べることのできない新鮮な食材を使い、なるべく地元栃木県産の材料を使用するよう心掛け、素材の良さを存分に引き出したオリジナルな洋菓子作りをしている。

また、飴細工・マジパン細工を得意としており、ジャパンケーキショー等で上位入賞するなど、高い評価を得ている。

衛生や製造の基本を大切に。いつも笑顔で。

県内の有名洋菓子店に長年勤務した経験を活かし、製菓専門学校の講師を長年務めている。

洋菓子作りには、衛生に関する知識や製造技術の基本をしっかりとし身に付け、お菓子が大好きだという気持ちを持って、いつも笑顔でいることが大切だと思っている。

これからの若いパティシエやそれを目指す人たちには、夢を持ち、あきらめずに一心に突き進んでほしいと願っている。

