ビジネスインタビュー
ヒットの兆し
Made in Gifu

お菓子づくりは「笑顔」づくり

「おいしい」時って みんな笑顔です！

Plesic TOKORO SWEETS
オーナーシェフ 所 浩史 さん
（岐阜県洋菓子協会理事）

岐阜市琴塚。大通りから一筋入った住宅街の一角に、まるで生クリームで作られているかのような真っ白でふんわりしたイメージの洋菓子店があります。店の名は「プルシック」。オーナー 所 浩史さんはあの「なめらかプリン」の生みの親でもあります。

所 浩史さん。岐阜市生まれの岐阜市育ち56歳。

「子どもの頃のおやつは、毎日カスタードたっぷりのシュークリームや、生クリームいっぱいのショートケーキでした」と、なんとも夢のような思い出話。それもそのはず、当時実家は岐阜市内で洋菓子店を経営しており、所少年のまわりにはいつも甘いかおりのスイーツで溢れていました。

そんな環境のなか「この店を継ぎたい」という意識は自然と育ち、22歳の春、大きな期待を胸に修業のため東京の有名店の門をくぐりました。

挫折から得たもの

しかし、その修業は想像以上に過酷なものでした。

「毎日辞めることばかり考えていた」と、所さんは当時を振り返ります。

そんなある日、思いもよらない声が掛かりました。

「私が黙々と作っていた蛙のマジパン細工をシェフが〝うまく出来た〟と誉めてくださり、シェフがオーダーを受けたケーキの上に特別に乗せてくれたのです」

その感動は、言葉で表せるものではありませんでした。しかも、そのお客様からの再オーダーでふたたび蛙のマジパンを作ることになったのです。所さんは来る日も来る日もお客様のことを想い、蛙を作りました。今も所さんにとって、そのケーキを買ってくださったお客様の笑顔と、何度も何度もありがとうございましたとお礼を言った自分の姿は、忘れることができない思い出となっています。

しかし運命とは皮肉なもので、この出来事を機に俄然やる気が湧いてきた所さんに、まさかの出来事が起こりました。それは継ぐはずだった実家の洋菓子店が閉店することになってしまったのです。

ただただ途方に暮れ「ほんとうにパティシエになりたかったのか…」と、自分の進む道がわからなくなり、修業先を辞め、目標もなく北軽井沢のペンションで働くことにしました。

調理人として住み込みで働いていた、ある12月のこと。クリスマスケーキを焼いている所さんに、横からオーナーが、ふとこんな言葉を掛けました。

「所君はケーキ作りをしている時が一番楽しそうだね」

―その瞬間、目が覚めました。

「自分のやりたいことは、やっぱりパティシエだ」

その後ペンションを退職し、名古屋の外食チェーン店の洋菓子部門で、パティシエとして再スタートしました。

そこでのデザート作りには、外食チェーン店ならではのメインの量や味との兼ね合い、セット販売に見合った価格など…考慮しなければならないことは山ほどありました。

そのなかで、ある時パスタ料理のセットに合うリーズナブルでおいしい「新たなデザート」を考えることになり、所さんは大変悩みました。

そして試行錯誤の末、これまでのプリンは〝固いもの〟という常識を破り、〝なめらかなもの〟という全く新しい切り口から「パステル なめらかプリン」が誕生しました。

その後、空前の大ヒットとなった「なめらかプリン」。所さんは取締役に、またパステルの商品開発室長として数百人の部下を指導する立場となりました。

しかし…

「人から見れば私はその時、大成功だったのかもしれません。しかし『現場』を離れたその頃から〝本当にやりたいことは何なのだろうか〟と深く考えるようになりました」

悩み抜いた末、所さんは挫折と感謝を繰り返して得た「お菓子を作っている時が一番楽しい」という「自らの原点」に立ち戻ることを選び、2010年にシンプル&ベーシックを語源とした洋菓子店「プルシック」を故郷岐阜に開業しました。

お菓子作りには、知識や技術を上回る美味しいお菓子を作りたい お客様の笑顔を作りだしたいという〝自分を高めていく気持ち〟が大切。

これが、所さんが後進に伝えていきたい「菓子道」というお菓子作りの心。

店にはあえて弟子は取らず、学びたいと訪ねて来れば「何でも教えます」と、広く門戸を開いています。

そんな所さんを慕って、岐阜はもとより全国各地から、洋菓子だけではなく和菓子やレストラン、居酒屋の若い店主や職人たちも学びに訪れています。

岐阜は、ほんとうにいいところです

一度岐阜を離れたからこそ、心からそう思うと、所さんは何度も頷きながら語ります。

そんな故郷岐阜への想いのひとつとして、昨年11月に開催した「鮎菓子たべよー博」に参加。老舗和菓子店「玉井屋本舗」の鮎菓子とコラボレーションして作った当日限定「プリン鮎モード」は、イベント前から大注目され早々に完売となりました。

「岐阜にはすばらしい食材ばかりでなく、優れた技術が作り上げた刃物などの道具や食器までも揃っていますし、まだまだ眠ってもいます。そんな岐阜の「食」にこだわる仲間を集めて、掘り起こし「チーム」を作り、ALL岐阜で新たな『食の〝岐阜ブランド〟』を作っていきたいです」

「美味しいお菓子を食べて、怒っている人なんて見たことないでしょ」

そんな所さんは、いつも笑顔です。

そして

今日も明日も明後日も、誰もが「笑顔」になる魔法のお菓子を、作りつづけます。

Plesic TOKORO SWEETS
〒500-8222 岐阜市琴塚2-1-18
Tel.058-215-9393 Fax.058-215-9394
http://www.plesic.jp/index.html

鮎菓子たべよー博2016秋で大人気！ プルシック&玉井屋コラボ鮎菓子「プリン鮎モード」