



鶴居の小さなケーキ屋さん

地域に愛され、鶴居村を思い起こすケーキづくり

お問い合わせ Tel・Fax 0154-65-2181
HP : <https://yumekobo-tsurui.com/>



飽きない工夫と独自の 美味しさを込める

ホテルをメインとして、レストランや小規模ウエディングも展開する「夢工房」。「アンジェリカキッチン」は、夢工房内でケーキの製造販売を行っています。ケーキは常時約12～20種類を展開しており、素材はできる限り道東のものを使用。鶴居村の特産品であるチーズや蜂蜜を使ったケーキやゆるキャラ「つるぼー」「ひなぼー」モチーフのケーキもあるため、地域のふるさと納税返礼品としても喜ばれています。また、ケーキはバレンタインやクリスマスなどのイベントごとにデザインを変更しています。季節限定の装いが地域の子どもにも好評です。来店客の多くは地域の住民。鶴居村の主要産業でもある酪農家の来店客も多く、農作業の合間のおやつとして持ち帰る人も少なくありません。



会社概要

法人名：アンジェリカキッチン
〒085-1144
北海道阿寒郡鶴居村下幌呂南4線
37-20

創業年：2020年
代表者：松原 猛雄
従業員数：2名

一言PR



松原 猛雄
代表

地域の要望に応えるうち、2022年8月より本格的に工房を設けた「アンジェリカキッチン」としてスタートしました。いずれも人材不足が厳しい中、4月に新たな人材を迎えることもできています。指導では自分の店だと考えることが基本です。通常、経験が積めるまでケーキの生クリームを塗る作業などはさせないものですが、当店では率先して経験を積めます。パティシエは地道な作業も多いですが、やり遂げられる強い意志を持った新人に期待しています。



ケーキ各種

取材時はハロウィン仕様のケーキがショーケースに並んでいました。季節毎のデザインや作りたいたいのものもスタッフの裁量に任せるスタイルです。



作っている様子

つるぼーデザインのケーキに目を描き入れる様子。夏はあまさを控え、冬は強めるなど、代表のレシピやコツも全て学べる環境です。

若手社員が感じる働きやすさ

鶴居村生まれで、札幌の専門学校卒業後、入社しました。感染症の影響で就職難に見舞われ、地域の縁で採用の打診を受けたことがきっかけです。ウエディングケーキの製造を目標にしており、ここなら小規模ウエディングも行っているため挑戦してみることにしました。仕事は基本的に、夢工房内の提供を任せてもらっています。代表のチェックをパスすると、自分がつくってみたかったケーキも店頭で並べることができます。装飾も自由なデザインに挑戦できるので嬉しいですね。私のケーキを買いに来たと言ってくれるお客様も多く、責任感も感じます。先日は家族のためにウエディングケーキを作ることができました。今後はホールでの提供も含めて、オールマイティーに動けるようになりたいです。経験が足りず、どうしても手間と時間がかかってしまうため、研鑽を重ねて商品管理までしっかりとできるようになりたいです。

H・Mさん (19)

