

都立目黒高校 ホームメイド部

私たちホームメイド部は、主に月に2回ほど集まってお菓子作りをしています。今年は40人以上の部員でみんな仲良く活動しています。文化祭でお菓子を販売して、毎年大盛況です。

部員のお話

こんにちは！ホームメイド部は、見の通り、明るく元気な部員がいっぱい！です。生徒たちの自主的な活動による部活ですので、毎回お菓子作りで楽しんでいます。部員の人たちが、何を何年もして来ましたが、お菓子作りには興味がある、ぜひ文化祭でもお菓子作りを販売する予定です。うちも部員一員です！



ホームメイド部って？

・楽しい部活
・スナック部でも兼部OK
・校舎の1階調理室を使います
・部員は、みんなに楽しんでもらおうと努力しています！



ホームメイド部45人に聞いた！
今まで作った
おやつランキング

2 Paris-Brest



意外と難しい作りですが、いざやってみると、うま〜く出来た。ベチャンになることも…。

ふわとろ フォンダンショコラ



本格的に出来て、美味しい。4月の成人式のときに、みんなで作りました。1年生は、こして入部を決めました。

いちごなめらか 生クリームのクレープ



超カンタン！おいしい！いちご、クリーム、チョコをパターンので、できあがりです。

パティシエになろうと思ったきっかけは？

影山さん…小さい頃から料理が好きで、高校進学時に菓子作りハマり、「これだ！」と思い専門学校に進みました。

土屋さん…小6でお菓子作りが好き。看護師を目指していたが、アレルギーの子でも誰でも食べられるお菓子作りをパティシエに。

失敬談を教えてください。

自分で考えた配合のメモの取り間違えなどで、いつもと同じお菓子ができなかったこと。お菓子作りでは、計量がとても大切！

パティシエになる方法は？

専門学校に入るか、お店に直接弟子入りする。いろいろなお店をまわり、勉強する。

今回お世話になった

パティシエになる方法？

専門学校に入るか、お店に直接弟子入りする。いろいろなお店をまわり、勉強する。

お菓子作りをする上で大事なことは？

作るときはたくさんのお菓子を一度に作るから、食べるお客さんその内の1つを食べる。お菓子を1個ずつの商品と考えること（お客さんにとってはたくさんの中の内1つではない）

お店をはじめて苦労したことは？

味の定着やお店作りなど、一言では言えない！全てオープンしてお客様が定着するまで7年かかりました。

仕込など、開店何時間前準備しますか？

9:30〜オープンなので7:00に出動し準備をします。帰りは終電になることも。

感謝をお願いします！

・影山さん：ずっと前からお店でお菓子教室みたいなのをやりたいと思って。初心に戻れるし、教えて自分たちも勉強になる。ぜひ、今後も何か教えるという形で続けていきたい。

・土屋さん：みんな器用でびっくりした。難しかったと思うけれど、楽しそうにやってくれて嬉しかった。

中高生の皆さん（金子さんより）

社会に出るとさ、厳しいことや怒られたりするところもあるけど、それは当たり前。先輩も先輩で、怒るのではなく、覚えておいてから注意する。我慢して頑張ってください！

シュークリーン Sucre-rie

東京都中央区日本橋人形町1-5-5 セントハイム人形町源

●営業時間[月〜土] 9:30〜19:00
●定休日[日曜日]
(クリスマス・バレンタイン等除く)

やりのいは？

自分で作ったお菓子が売り場に並ぶだけで嬉しい。また、お客さんが作ったものを貰って「おいしい」「美味い」といった言葉がもらえること。

誕生日のイラストケーキを始めたきっかけは？

自分の勉強のため、またお客さんからの要望があったため。

ケーキの種類はどのくらい？

生ものも・20種・焼き菓子・20種・ギフト用やチョコなど…