

四街道 こども記者 クラブ通信

今号は私達が次のテーマでお届けします！

めいわの洋菓子店「ティーンカーベル」さんを取材しました！

12

平成30年12月15日発行
四街道こども記者クラブ
www.kodomokisha.jp



美味しい♪
ティーンカーベルのひみつ

四街道の人気スイーツ店、ティーンカーベルさんにお邪魔しました。お店に入ると、おいしそうな匂いに包れます。店内にはイートイン席もあるのでそこでスイーツを楽しむお客様も多くいらっしゃいました。オーナーの片山雄介さんにお店の一番人気の商品や、スイーツの仕込み時間などを伺いました。



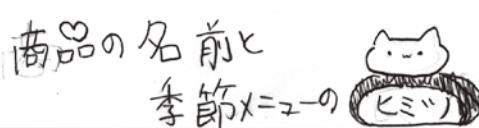
ティーンカーベルの商品の名前には秘密があります。天使の羽(焼菓子)や天使のプリンもお店のイメージが妖精だから天使という言葉がつきます。お店の一番人気の商品はケーキではなく、ショーケリームだそうです。

その他の商品の中でも、お砂糖を使わないかわりに、人参を入れた愛犬用クッキーもあります。

スマスシーズンの季節メニュー！最近、千葉県産のいちごが出始めたので、ショートケーキなどに千葉県産のいちごを使用しています。地元産のいちごが安定して入ってくるようになると、いちごのタルトを始めます。地元産のいちごがおいしい時期だけの限定メニューです。

他にも、今の時期だとキャラメルのケーキや栗のケーキなどがあります。

商品の名前と季節メニューのヒミツ



ティーンカーベルの商品の名前には秘密があります。天使の羽(焼菓子)や天使のプリンもお店のイメージが妖精だから天使という言葉がつきます。お店の一番人気の商品はケーキではなく、ショーケリームだそうです。

その他の商品の中でも、お砂糖を使わないかわりに、人参を入れた愛犬用クッキーもあります。

スマスシーズンの季節メニュー！最近、千葉県産のいちごが出始めたので、ショートケーキなどに千葉県産のいちごを使用しています。地元産のいちごが安定して入ってくるようになると、いちごのタルトを始めます。地元産のいちごがおいしい時期だけの限定メニューです。

他にも、今の時期だとキャラメルのケーキや栗のケーキなどがあります。

他にも、今の時期だとキャラメルのケーキや栗のケーキなどがあります。



りお記者



たまき記者

「一にわりをもって全国各地から集められている材料たち

クリスマス
ハレクラインで混む店

ケーキ屋のティーンカーベルという店でいろいろ質問しました。その中の2つを紹介します。

1つ目は、お客様の人数です。1日で少ない時は50人、多い時は100人ものお客様がご来店するらしいです。

2つ目は、1日に何個のケーキを作るかです。少ない時は、70個で、多い日では150個らしいです。

このように、ティーンカーベルのお店は、よく考えお客様の人数に合わせてケーキを作っているのです。



はると記者

「材料の種類は100種類以上はあると思います。」とオーナーの片山さんは言いました。

朝、開店前にその日に販売するケーキの最終仕上げとしてデコレーションを行い、それが終わると仕込みを行います。仕込みは、スポンジ作り、タルト生地作り、スポンジとクリームを重ねる作業などがあります。

仕込んだものは、その後冷蔵庫や冷凍庫で休ませます。次の日の朝、またその日の分のデコレーションを行うそうです。



やまと記者

やってよかったこと

片山さんがこの仕事をやっていて良かったことは、3つあります。

1つ目は、店頭に並んでいないバタークリームケーキが好きなお客様から「作ってくれますか」と言われ、作ったことがありました。後日、美味しかったよ！と言つてくれたことがうれしかったそうです。

2つ目は、奥さんの誕生日が大晦日の家族がいて、いつも大きさだけ指定あとはおまかせで作ってほしいと言われます。毎年悩みますが、家族みんなで喜んでいるよううれしいそうです。

3つ目は、キャラクターデコレーションケーキも販売しているのですが、それを手渡すときのお客様の喜んでいる顔を見るとうれしくなり、やつてて良かったと思うそうです。



こずえ記者

片山さんに質問しました!!

優しい笑顔の片山さん。全部の質問に親切、丁寧に答えてくれました。

Q 冬の季節のメニューはあるのですか？

A はい。あります。いちごのタルトやキャラメルのケーキ、栗のケーキなどがあります。ぜひ食べに来て下さい。

Q ケーキ屋さんをやっていて、うれしかったことはなんですか？

A 自分が作ったケーキをすごく喜んでくれたことです。

Q ケーキを作るうえで工夫していることはなんですか？

A 暑い時期は、悪くなりやすいので作りすぎないようにしています。夏は、暑い中ケーキを買って帰るのも大変なのでアイスも販売（イートインのみ）しています。

ゆゆ記者



四街道こども記者クラブ

住所：284-0001千葉県四街道市大日396（文化センター1階）

電話：043-304-7065（四街道市みんなで地域づくりセンター 担当：中川）

メール：info@kodomokisha.jp

ホームページ：<http://www.kodomokisha.jp/>

Facebook：<http://www.facebook.com/kodomokisha>

協力：四街道市シティセールス推進課、四街道市みんなで地域づくりセンター

今号の編集係：みづき（編集長）／りく（副編集長）／すずな／あきとも／かえで

過去の取り組みやこども記事はホームページをご覗ください

四街道こども記者クラブ

検索

なぜ片山さんはお店を開いたのか？

片山さんは、もともと佐倉市に住んでいたのですが、引越し先として店舗付きの住宅を探していた時にめいわのまちが気に入つてここでお店を開くことにしました。

なぜ、ティーンカーベルがこのような名前になつたかというと、ピーターパンに出てくるティーンカーベルのような名前にしようと思つたからです。けれど、そのままだと著作権があるのと、大人の事情で、間に音引きを入れて「ティーンカーベル」にしました。イメージは妖精のティーンカーベルです。もう1つの理由は、覚えやすくするためです。

ひなた記者



オーナーの片山さんは、生まれが九州で、ケーキ屋の前は、福岡のホテルに就職していました。はじめはキッ

チングで働いていましたが、ベーカリーに異動し、パンやケーキを焼くようになったのが、ケーキ作りの始まりです。

その後、上京して都内のケーキ屋に就職し、約20年勤めました。1993年に独立し、佐倉の西志津にお店を出しました。2013年から四街道のめいわにもお店を出しています。

みづき記者

片山さんに聞きました

オーナーの片山さんは、生まれが九州で、ケーキ屋の前は、福岡のホテルに就職していました。はじめはキッ



JR四街道駅から徒歩17分（車9分）

住所：四街道市めいわ1-1-9

電話：043-433-4433

営業時間：10時～19時

月曜定休

すずな記者

連絡先・アクセス

