



地元笑顔に届けるパティシエ
大隅町月野にある洋菓子店「パティスリー アミティエ」。大隅町出身のパティシエ・津曲さんが営むお店で、お客さまや地域の皆さんに愛され続けています。「アミティエ」はフランス語で「友情」という意味。お客さまや地域、スタッフとのつながりを大切にしたいという思いが店名に込められています。

なぜパティシエに？
実家が郷土菓子を製造する食品会社だったこともあり、幼い頃からお菓子に親しんできました。レシピを見ながらシュークリームを作るなど、お菓子作りが大好きで、高校は鹿児島城西高校の普通科パティシエコースへ進学。卒業後は鹿児島市内の洋菓子店で経験を積みました。

開業したきっかけは？
現在の店舗は、もともと実家の食品会社の売店でした。父から「洋菓子店に変えたい」と相談を受け、地元へ貢献したいという思いから開業を決意しました。経験の浅さから不安や失敗もありましたが、試行錯誤を重ねながら店を育ててきました。

仕事内容は？
朝8時から前日に焼き上げたスポンジにクリームやフルーツを重ね、その日のケーキを仕上げてショーケースに並べます。その後は翌日使うスポンジを焼いたり、焼き菓子を作ったりと、翌日の準備も進めます。

地産地消にも力を入れており、地元産のお茶やサツマイモを使ったお菓子作りにも取り組んでいます。

仕事で大切にしていること
「お菓子で笑顔届けたい」という思いを何より大切にしています。特に生地作りは見た目や味を左右する重要な工程なので、一つひとつ丁寧に仕上げることを心掛けています。

またお客さまに喜んでいただけるよう、新商品のアイデアは他店を参考にしたり、スタッフの意見を取り入れたりしながら考えています。

やりがいと大変なこと
キャラクターケーキの製作は、細かな表現が求められるため特に難しい仕事です。すべてのキャラクターに対応しているわけではありませんが、お客さまの希望を丁寧に伺いながら、心を込めて仕上げています。その分、お客さまから「おいしかった。また来るね」と声を掛けてもらえたときは何よりうれしく、大きなやりがいを感じます。

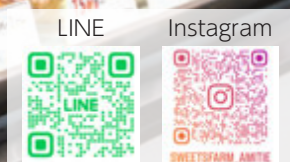
今後の目標は？
これからも、お菓子を通して笑顔届けられるお店でありたいです。また新たに始めたクレープの販売にも力を入れ、季節ごとの食材を生かしたクレープを提供したいです。

パティスリー アミティエ



住所 大隅町月野 3928
電話 099-482-0012

営業時間 午前 10 時～午後 6 時
※日曜・祝日は午後 5 時まで
※不定休



カ・ン・グ・ワ・ー 輝く！



パティスリー アミティエ
開業 11 年目

津曲 美咲さん