

ベックで働く仲間達を毎月紹介していきます。ここでしか知れない仲間達の素顔が見れるかも!?

発行日 2015/10/20

BAEK AND COMPANY 公式ホームページ → www.baek.co.jp



DATA
名前：倉崎克枝
勤務地：ママゴコロ
勤務歴：4ヶ月
誕生日：10月4日

■初めにお名前をお願いします。
倉崎克枝です。ママゴコロに入
って四ヶ月です。

■ママゴコロで働く事になっ
たきっかけは何ですか？

以前は別のケーキ屋さんで製作
補助として働いていました。別
の仕事を探していた時にここ
らの募集を拝見し、ログハウス
に一度買いに行ってみたところ、
以前一緒に働いていた松延さん
が販売に入っていたら、安全などの
驚きました。安心、安全などの
理念をお伺いし、とても共感し
たので面接を受け働かせてもら
うことになりました。年齢的に
転職が厳しく、前の職場で我慢

してやっていくしかないのか
と、思っていたので、採用して頂
けてとても嬉しいです。

■働いていて楽しいことはなん
ですか？

まだ入って短いですが、ここで
ケーキを作ることがとても楽し
いです。まだまだ上手く行かな
いこともありますが、色々考え
て工夫して上手く焼き上がると
とても嬉しいです。

■休日や空いた時間では何をし
ていますか？

休みの日は家でんびりしてい
ることが多いです。時々、子供
二人と一緒に買い物に行ったり
もします。

■働いていて良かったと思うこ
とはなんですか？

以前の職は製造補助という形で、
どちらかと言うとお手伝いのよ
うな感じで本当に作る作業とい
うのはやっていなかったため、
ママゴコロでは実際に自分が生
地を合わせたりとかをさせてい
ただけなのが有難いです。日々
勉強だなと思います。プリンな
どを作って子供に試食をしても
らうと、最初の頃は堅いなど不
満も多かったのですが最近は大
味いと言って食べてくれるの
が嬉しいです。

■やりたいこと、将来の目標は
何ですか？

まずはログを再開できるように
頑張りたいというのが目標です。
お店を再開する時は、シューク
リームとパースデー、クリスマス
ケーキは出来るようになりた
いと思っています。あとは主人
の実家が米農家なので、米粉を
使ったお菓子とか、酒米も作っ
ているので日本酒や酒粕を使っ
たスイーツを考えられたら面白
いなと思っています。あとは滋
賀県で色々美味しい素材がある

ので、そういう地元の素材を
使ったお菓子を作れたらいいな
と思います。お店に関しては、
材料にこだわっているんです
が、そういうことにこだわらな
いお客様も、なんか美味しいか
ら買いたくなる、来て下さるよ
うなお店にしたいと思っています。

■店や会社に一言お願いします。

ずっとやりたかったお菓子の製
作をさせて頂き、感謝してい
ます。自分が出れることは出来
る限り頑張っていきたいのでこ
れからもよろしくお願いします。



ありがとうございます。