

もくじ

1 目次

2 特集

補助金申請にも役立つ！  
事業計画作成の「いろは」

7 クローズアップ

「安心安全のまちづくりのために」  
兵庫県加古川警察署長  
警視正 角田 正文 さん

9 会議所のうごき

新入会員のご紹介 他

11 会員さんNOW

会員の皆さん、おめでとうございます！  
第37回(令和3年度)加古川市技能功労者表彰 受彰

12 団体だより

青年部・女性会

15 会議所からのお知らせ

印刷物入札 他

15 インフォメーション

関係機関からのお知らせ

16 会議所カレンダー

「今月の“こんな日”」

ご覧ください加古川商工会議所のホームページ <https://kakogawa-cci.or.jp/>



今月の表紙

『Patisserie Le Ciel de Paris』  
(パティスリー ル・シエル・ド・パリ)

事業所データ

◆代表者

オーナーシェフ まなべ あきひろ  
真鍋 明宏

◆所在地

兵庫県加古川市平岡町一色797-8

◆電話

079-436-0081



◆ホームページ

<http://le-ciel-de-paris.com>

◆表紙写真

- ①真心込めて作ったケーキをどうぞ！  
(右から3人目が真鍋シェフ)
- ②一つ一ついいねいに作ります
- ③「いらっしゃいませ」笑顔を欠かしません
- ④ショーケースを彩るケーキ
- ⑤手土産にもぴったり「金将かすてら」

地域ナンバーワンのお店に

店内に入ると、ショーケースにはフルーツたっぷりのケーキや色とりどりのマカロン。そして店内に漂う甘い香りと店員の笑顔が迎えてくれます。「自分の作ったケーキを食べて笑顔になるお客様を見ると本当に嬉しくなります」とほほ笑むのは、『Patisserie Le Ciel de Paris (パティスリー ル・シエル・ド・パリ)』のオーナーシェフ真鍋明宏さんです。

徳島県出身の真鍋さんは宝塚市で修行し、独立開業の地を探し求めて現在地に巡り合いました。当初「お客様はきてくれるのか？」と不安があったと言いますが「加古川は洋菓子店の数が多くケーキを食べる習慣が付いているのか、オープン当初から多くのお客様に来店いただき、不安はすぐに解消しました」と話します。そして地域に根差した店にしたいとの思いから、地名を冠した新商品を作りました。「加古川清流ブレンド珈琲」を染み込ませた生地を使った『加古川ティラミス』や、店舗が所在する平岡町一色から付けた『一色プリン』などです。

また「棋士のまち加古川」にふさわしいものと思い作ったのが『金将かすてら』。将棋の駒の形を模した五角形の箱に入ったカステラは、ミネラルを多く含んだ三温糖とサフランを飼料とした鶏の卵をたっぷり使用しており、まるやかな甘みと卵のコク・風味が口の中に広がります。

真鍋さんが作るケーキは甘さ控えめで、生クリームも季節によって脂肪分量を変えるなど様々な工夫が凝らされ、最近ではアレルギーフリーの注文も受け付けています。

クリスマスシーズンを迎え装飾を施された同店では、現在もクリスマスケーキの予約受付で大忙し。定番の生クリーム・チョコクリームのほか、最近では母タルトやベイクレッドチーズ、栗と栗クリームをサンドした『マロンマロン』も人気です。

「加古川には何十年も愛される洋菓子店が多くあります。そのなかで開業して7年ほどと歴史は浅いですが、もっと精進を重ね、加古川の人たちに愛される地域ナンバーワンになれるよう、これからも美味しいケーキを生み出していきます」

今年のクリスマスは、ル・シエル・ド・パリのケーキで至福の時間を過ごしませんか？