



PAO通信

兵庫県 株式会社レーブドゥシェフ様

1981年創業以来兵庫を始め多くの人々に愛され続けているレーブドゥシェフ様。オーナーシェフの佐野靖夫様に美味しいお菓子へのこだわりやスイーツを通じて行われている「甘く楽しい思い出作り」への取り組みについてお伺いしました。



オーナー
佐野靖夫シェフ

Sweets & Music

音楽ステージを設置した
ランチ神戸学園都市
レーブドゥシェフ ミュジック店

お菓子には癒しやホッと空間を与える効果がありますが、音楽にもその部分が共通項としてあると思います。コロナ禍で演奏家の方が演奏をする機会が減っていた中で、演奏家の方とのコラボレーションをして、お客様が演奏を聴きながらお菓子を楽しめる空間を作りたいと思い演奏会を始めました。2022年には音楽のステージを設置した、ランチ神戸学園都市レーブドゥシェフ ミュジック店をオープンし、定期的に夏休みやハロウィン、クリスマスの時期に演奏会を行っており、大変ありがたいことにいつも満席になるほどの御好評を頂いております。



ランチ神戸学園都市レーブドゥシェフ ミュジック店内
(演奏会は他の店舗でも開催することがあります)

Sweets & Lunch

ランチから楽しめる喫茶スペース
(名谷本店・北六甲店)

洋菓子店の喫茶スペースは3時のおやつのお客様が多くいらっしゃいますが、その前のお昼の時間からお客様に喫茶スペースを楽しんで頂けたらと思いランチメニューを始めました。

素材にはもちろんこだわっており、全て手作りで自分達の技術の詰まったクレープ、無添加のパン、生パスタなどを使用したりと「非日常」を掲げたランチメニューを提供しています。

ランチを食べた後にはミニパフェを楽しめたりと、お客様に満足していただけるようなメニュー作りを心掛けています。



マンスリーランチメニューをはじめ、様々なメニューを提供

食べ終わった後美味しさがゆっくりと語りかけてくるお菓子を

長くパティシエを続けていく上で常に刺激を受けることを大切にしています。美味しいものを作りたいというモチベーションを常に維持する為に、日常から色々な物を食べたり美術品をよく見るなど美意識を高く持つようにしています。「お菓子の好きなあなたが『幸せ』でありますように」というメッセージが自分の進むべき道でお菓子を作り続ける理由であり、経営理念でもあるそのメッセージを元にスタッフと同じ側に立ち、同じ気持ちを持ちながらお店を経営しています。

フランス語訳でシェフ(料理長)の夢という意味を持つ店名には「食べ終わった後美味しさがゆっくりと語りかけてくるお菓子を作りたい」という思いが込められています。素材の良さによって後味は変わります。その為素材にこだわった、食べた後に幸福感が訪れる丁寧なお菓子作りを日々意識しています。また、お客様により満足して頂けるよう、接客も心掛けています。

お菓子は幸せ産業です。人と人が仲良くなりたいたいに使用されます。自分はそんな産業が常に栄えていて欲しいですし、これからも頑張っていきたいと思っています。



佐野様のお菓子への思いが込められた焼き菓子ギフトシェフの夢【B】税込 2,500円

※【A】～【E】まで5サイズ展開



レーブドゥシェフ 名谷本店
兵庫県神戸市垂水区名谷町 321-1
078-708-5333
[営業時間]10:00～18:00
(カフェ:11:00～17:00 LO 16:30)
他7店舗を展開されています

お菓子は愛情！素材からこだわられた人気商品『ママプリン』



ママプリン・パパプリン 各378円(税込)/1個

元々は「優しいお母さんのプリン」という商品名で今のママプリンのみを販売していました。プリンは小さい子供をはじめ幅広い方に食べて頂けるお菓子ですので、特に安全なものを作りたいと考えていました。その上で栄養価の高さも考え放し飼いの卵や低温殺菌牛乳を使用してしっかりとオーブンで焼成をしています。なめらかで優しい味わいを楽しめるお菓子となっています。

今では生クリームを使用しトロっと濃厚な味わいを楽しめるパパプリンもシリーズ商品として販売しています。

『ママプリン』商品名に込められた思い

昔親戚の子供にお菓子を作って持って行ったことがありました。その子のお母さんはとても美味しいと絶賛してくれましたが、当時幼稚園生だったその子は自分に「僕のお母さんだって美味しいお菓子作るんやで!」と言い、対抗意識を持っていました。それに感動して涙が出そうになった事は今でも覚えています。なぜなら負けたと思ったんです。自分がどんなに美味しいお菓子を作ってもその子にとってはお母さんが作るお菓子が世界一なんだと。

それからはより驕ることなく真摯にお菓子に向き合うようになり、その子が思うお母さんへの思いに感銘を受け『ママプリン』に変更しました。

今後の展望

今の時代は若手の育成、技術の継承が難しいといわれています。働きやすい環境が求められる今、レーブドゥシェフでも近年機械化を進めています。

また、販売しているお菓子は全て自家製であるため製造スタッフも販売スタッフもやりがいを感じ、楽しみながら仕事ができる環境だと思いますので、そのような働きやすい環境作りは継続していきたいと思っています。その為に勉強や社員教育をしっかりと行い、「レーブドゥシェフで修業した職人はしっかり腕のある技術者になれる」と言ってもらえるような職場作りを常に目指しています。

東光WEB
カタログ



my.ebook5.net/PAOTOKO

@pao.toko



www.instagram.com/pao.toko

LINE公式
アカウント



@388kfzyh

和洋スイーツパッケージの総合メーカー
株式会社 東光
since 1961
https://www.package.co.jp/

※一部の携帯電話ブラウザでご覧いただけません。 (推奨: safari, chrome)

※カタログの無断転載・複写・引用等の行為を固く禁じます。 スイーツパッケージ -PAO通信- Editor: Kaneko