



さまざまな種類のスイーツが全て無添加。この秋には、和栗を使ったモンブランや紫芋のミルクレープなど季節スイーツも登場する。

感謝や幸せを願う気持ちを スイーツに込めて届けよう

「気持ちが伝わるお菓子を作りたい」。そう話すのは、オープンから一周年を迎えた芦屋のケーキ屋さん「芦屋プール・トゥジュール スウィーツ」のオーナー梶本莉佐さん。素材選びからパッケージデザインまで、食べる人、贈る相手のことを想ってお菓子作りを続けている。



和の文様を洋風モダンにデザインしたギフトボックス。引き出し式やマジックテープで留めるタイプなどがあり、特別感を演出する。



「贈る相手により気持ちが伝わるように」と、ギフトボックスには月ごとにデザインが変わるポストカードを添えてくれる。

デザインで伝えるおもてなしの気持ち
パッケージは、国内外で活躍するアーティストの永島千裕さんがデザイン。蓮や菊など、日本の四季の花、鳳凰や王冠などのおめでたいモチーフをあしらっている。「日本人が古くから大切にしていた形を散りばめています。友人や仕事先の人など贈る方に、美味しいスイーツと一緒にめいづばいの幸せの気持ちを届けたらいいです」と梶本さん。箱の中には、パッケージと同じデザインの薄葉紙と季節のポストカードを添えて、おもてなしの気持ちを演出。芦屋プール・トゥジュール スウィーツがプロデュースする幸せの形で大切な人への感謝の気持ちを届けてみては。



鯛や富士山など、日本人が古くから大切に、幸せの象徴としてきたモチーフを形にしたバタークッキー。

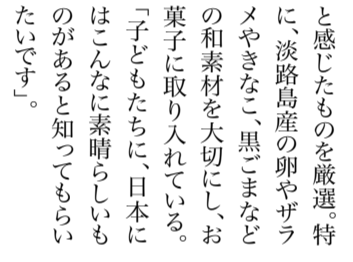
子どもに食べさせたい 無添加の手作りお菓子
芦屋プール・トゥジュールのスウィーツは全てが手作りで無添加。二児の母親でもある梶本さんの、「子どもたちには、体にやさしいお菓子を食べさせたい」という気持ちが込められている。「働くお母さんは、ご飯を作るだけで精一杯でおやつまで手作りはなかなかできません。だから、お菓子でお母さんを応援したい」と梶本さん。同店の原点とも言えるバタークッキーは、お母さんが手作りしたような素朴でやさしい味。毎日食べさせても安心なお菓子だ。ケーキやプリンなどの生菓子の素材にもこだわっている。これまで世界や全国各地を仕事で飛び回ってきた梶本さんが、「本当においしい」と感じたものを厳選。特に、淡路島産の卵やザラメやきなこ、黒ごまなどの和素材を大切に、お菓子に取り入れている。「子どもたちに、日本にはこんなに素晴らしいものがあると知ってもらいたいです」。



宇治抹茶の風味とほろ苦さをしっかり感じるロールケーキ(350円)。抹茶好きの人にもリピーターが多い。

1周年記念フェア実施中
10月中の土日祝にご来店の方へ
バタークッキーなど焼き菓子詰め合わせプレゼント!(600円相当)
CityLife読者限定
「シティライフを見た」とこの記事持参の方は
10月中いつでもOK
(10月末まで)

芦屋プール・トゥジュール スウィーツ
芦屋市精道町12-14
営/10時~18時
水曜定休
TEL.0797-26-6221
<http://www.ptsweets.com/>



130年前のフランスのアンティークドアと、日本の作家が彫刻したモダンなレリーフ。国と時代を超えたファサードが印象的。

コープこうべ だより

買い物上手な皆さんにはおなじみのコープこうべ。上質で新鮮な商品がどのように提供されているのか。様々な工夫を凝らして働くコープこうべのスタッフさんに注目です。

コープこうべオリジナル電子マネー COPICA (コピカ)



今日からすぐ使えるとっても便利なカードだよ~
コープこうべキャラクター「コビー」
コープこうべキャラクター「コビー」

使い方は簡単!

あらかじめ、レジ又はサービスコーナーで、コピカに現金をチャージしていただく、コープこうべの各店舗でお買い物ができます。
※ネットスーパー、移動店舗では使えません。

コピカで便利に! おトクにお買い物

小銭いらずでお会計が **楽しく!**
コピカがあれば、お財布が小銭だらけ...なんて事も解消!

組合員証にポイントが貯まる!

組合員証の提示+コピカでのお支払でさらにポイントが貯まります!
※コピカご利用ポイントは、ポイント2倍・5倍の際も本体価格300円のご利用につき、1ポイントとなります

カード発行手数料は無料!

ご使用前に、あらかじめカードに現金をチャージ **¥0**

コープミニあたご山

西宮市愛宕山10-31 ☎0798-71-4435
営/9時~22時 無休(1/1~3を除く)

気持ちよく買い物ができる
明るく元気な店舗づくりを



20年前のオープンから勤務し、7年前に店長に就任しました。ただ買い物をするだけでなく、地域の拠り所として活用いただけるよう、組合員さんとはコミュニケーションを積極的にとっています。10月中旬にはお子様に喜んでもらえるような棚を作る予定なのでお楽しみに。



オープン当初から一緒に働き続けているメンバーもいます。
広いイートインスペース。さまざまな用途で活用いただいています。

コープ西宮

西宮市池田町11-1(フレンテ西宮内) ☎0798-26-5660
営/地階10時~21時 1階10時~20時 無休(元日を除く)

趣味は釣り料理
研究熱心な努力家



1年前から水産担当になりました。私の趣味は釣りと料理で、仕事のさまざまな部分で役立っています。切り身は見た目が大事なのでキレイに捌いたり、売り場では料理の経験を活かして献立の提案もしています。魚のことなら何でも聞いてください。



献立がイメージしやすいよう、魚の種類はたくさん用意しています。

家や店舗でコツコツと練習した結果、いろいろな魚を捌けるようになりました。

コープ西宮東

西宮市小松北町1-6-44 ☎0798-46-0830
営/1階9時~21時 2階9時半~21時 無休(元日を除く)

風通しの良い店舗に
自発的に働きたくなる環境を整える



野菜をはじめ新鮮食品が人気のため、鮮度や品切れには気を配り、早めの対応を心がけています。スタッフ間では風通しの良い環境を目指しています。発注や陳列の方法をどうすれば売れるのかなど、前向きな取組みを促したいと思っています。



生鮮食品の鮮度は部門担当だけでなく、私も自らチェックしています。
会議室にはおすすめ重点商品の順位表を。仕事の結果が分かるように貼り出しています。