

愛Pが行く!!!

知立市の魅力発見旅 No.24

今回は知立市でいま話題の more BAKE を取材しました。

more BAKE

more BAKEは、昨年6月にオープンした焼き菓子のお店です。店内では、スコーンやフィナンシェなど主にイギリスやフランスの焼き菓子を提供しています。

また、お客様の相談やリクエストを受け付けているとても親身なお店です。



more BAKE 大野さん に聞きました！

Q このカフェの特徴は何ですか。

A.ヘルシーで安心して食べられる商品を提供していることです。また、ケーキやパンを中心に販売しているお店は多くありますが、イギリスやフランスの焼き菓子を専門に販売しているお店は少ないです。他のお店にはないような商品をアレルギーにも対応して提供していることも特徴のひとつです。

Q 商品を販売するうえでどのような工夫がされていますか？

A.人気の定番商品以外は日替わりで販売することで、お客様が毎回商品のラインナップを楽しみにお越しいただけるよう工夫をしています。また、日替わりメニューは、お店のアプリでお客様からのリクエストも受け付けています。お客様とのコミュニケーションを大事にし、自分とお客様との双方がどれだけときめく焼き菓子をつくれるか、日々奮闘しています。

Q お店のやりがいは何ですか？

A.何よりもお店のショーケースを見てときめいているお客様の表情を見ることが幸せであり、自身もお客様の期待に応えられるよう商品開発や改良をし続けることを楽しんでいます。

Q 今後の目標はありますか？

A.焼き菓子ほか小売店やカフェなどは10年未満で閉店してしまうことが多いので、長くご利用いただけるよう今後も新しい商品を生み出しながら、お客様のニーズにお応えできるお店にしていきたいです。



編集後記

趣味の延長で始めたとは思えないようなクオリティのお菓子ばかりで驚きました。お客様の相談を手助けしたいという思い一つで引き受けて、それによって作り直したり、新しいレシピを考案したりしていると聞きし、お客様のことをこんなにも考えてくれるお店は他にはない!と思いました。焼き菓子はもちろん、紅茶やコーヒー、お店のインテリアの一つ一つにこだわっていて、何度も足を運びたくなるようなお店でした。他にないものを追求し続ける姿勢に感銘を受け、是非多くの人に足を運んでもらいたいと感じました。



愛Pとは？

愛知大学の学生サークルです。主な活動として、オープンキャンパスで愛知大学生の生活を紹介する独自の運営や来てくださった人にご案内を行っています。活動を通じて、愛知大学の魅力を学生目線で発信している広報サークルです。このコーナーでは、学生らしい視点でイベントや地域の人たちを取材し、知立市の魅力を新発見、再発見したものを伝えていただきます。

