

atelier oeuf

8-25

Close
1100-1200

atelier oeuf ~アトリエウフ~

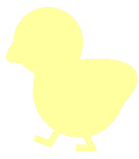
“アトリエウフ”さんは八尾市の久宝寺寺内町の古民家の中にお店があります。素材の味にこだわり、地元愛が深い店主の多葉さんが営むかわいいお店です。

近年では、空き家や地域コミュニケーションの希薄化など地域における課題は数多くあります。

店主の多葉さんは、そんな地域における課題について、正面から向き合い、お店で作られているケーキを通じて、地域の想いやソサエティをイノベーションしようとしています。

では、名前の由来がかわいいお店“アトリエウフ”さんについてご紹介します。





— イマ、ここにいるきっかけは —

2



“アトリエ”というのは、ケーキ屋さんのように大きいものではなく、小さいところから始めたということから、そして“ウフ”というのは、“卵”をフランス語で翻訳したものです。

そしてお店のロゴに隠された意味があるそうです。お店と店主の名前にヒントが隠されています。

正解は、店主さんに直接うかがってみてください♪

店内では、古民家の内装をリノベーションされて、販売だけでなく、カフェも併設しております。お店の内装は知り合いの方達の協力でできたところもあり、たくさんの方に支えられて“イマ”があるそうです。



落ち着いた雰囲気のある店内では、知り合いの方達のハンドメイド商品も置かれており、店主さんのやさしさが随所にうかがうことができます♪

この久宝寺という場所は店主さんにとって、生まれ育った場所だそうで、店主さんの地元でお店を営まれてます。店主さんや周りの人たちが支えあっているハナシをいくつかお伺いしました。人と人のつながりに、“アトリエウフ”さんがハブとなり、“イマ”があるそんな気持ちになるお店です。



— こだわりたいモノ —

3

実は、最初は焼き菓子の販売はする予定がなく、オーダーをされてから作っていたそうです。

『せっかく良いお店なのにケーキがおいしくない。せっかく良いお店なのにコーヒーがおいしくない。

私の中では、カフェで出されているケーキがおいしいというイメージをお客さんに持ってもらうこと、私はそのケーキに対するこだわりを強みにできるのではないかと考えています。』と語る店主の多葉さん。



オーダースイーツということもあり、素材にはより一層こだわりがあるそうです。

現代社会では、アレルギーを持たれている方がいたり、糖尿病の方がいたりします。このお店で使用する砂糖は、“ほんわか糖”という茶色のお砂糖で、全体的に甘さを控えめにしています。シフォンケーキではバターを使いません。また、野菜も捨てることなく、余った皮でピューレを作ったりしています。



どの商品も素材からこだわり、安心して食べられるというのを一番大事にされています。

また、子どもたちに人気の“くまさんクッキー”にも想いがつまっています。子どもたちの喜ぶ顔を見るため、店主は手間をかけ、今日も“くまさんクッキー”を焼きます♪





— そして、ミライへ —

『地元久宝寺のここでお店を出し続けたい。減ってきている
子たちの居場所を、地元の方と協力をして、この地域で新しく
作っていきたい。』

そんな地域の課題にも目を向ける店主。



『学校帰りに「たばちゃん！」と言って子どもが
お店に来てくれます。そして楽しそうに絵本を
読みあさって帰っていくのですが、それが私にと
ってはすごくうれしいことです。』

子ども達や地域、地元への愛がいっぱい詰ま
ったお店“アトリエウフ”

みなさんも是非、その愛を感じながら、素材に
こだわった優しいシフォンケーキはいかがが
しょうか♪

