



支援員の佐藤千嘉さんは元パティシエ。それだけに、シュ・シュの洋菓子はどれも本格的な味わいです。



毎日2〜3人のメンバーが交代で接客やお菓子の製造補助、ラッピング作業などを行っています。メンバーの笑顔に会いたくてお店に来る常連客も。



■おほり苑 洋菓子のお店シュ・シュ
福岡市城南区鳥飼6-7-7-101 TEL 092-847-1719
営/11:00~18:00
休/日・月曜日 ※火・水曜日は生菓子は要予約



風味がいいんです」と佐藤さん。なめらかな口どけで、卵の濃厚なおいしさが口いっぱい広がります。
スパイススティックは、トマトとチーズの風味にハーブや唐辛子、黒胡椒などを効かせた大人の味。おつまみにもぴったりです。「ケーキ・サレなど甘くないお菓子が流行っているの、当店でも今年の新作商品として作ってみました。個性のある材料ばかりなので配合や味のバランスが難しかったですね」
シンプルながら上質の味わいのプリンと、時流を取り入れた旬の焼き菓子。2つの受賞商品を詰め合わせた「ダブル金賞BOX」もお店で好評発売中です。



金賞商品を3つずつ詰め合わせた「ダブル金賞BOX」は1000円とお得!

「つまんでプリン」の主役、「つまんでご卵」は、糸島でのびのび育った安心でおいしい卵。スパイススティックに使うトマトペーストも、佐藤さんが味にこだわって探したものだ。



卵の味わいが濃厚な「つまんでプリン」(210円)と、ピリッとした辛みが効いた「スパイススティック」(130円)。「本当においしい!」と、選考委員も試食の手が止まらなかったほど。

【おほり苑 洋菓子のお店 シュ・シュ】

2つの商品でダブル金賞を獲得。

素材の味を大事にしたピュアな洋菓子。

赤い屋根の小さな洋菓子店

「シュ・シュ」は、障がい福祉サービス事業所「おほり苑」のメンバーたちが社会とつながる場として2011年にオープン。生菓子や焼き菓子の製造と販売を行っています。2011年度のときめきセレクションでは、メレンゲ菓子「ロックスェ」やシュークリームの生地を使った「シューラスク」が、2012年度はいちじくのパウンドケーキと洋風せんべい「素朴」が受賞し、すつかりセレクションの常連に。今年度は「つまんでプリン」と「スパイススティック」がダブルで金賞を

獲得しました。

「知らせを聞いて、思わず声が上ずってしまいました(笑)。商品は材料もこだわっており、味には自信を持っていましたから、評価されて本当に嬉しかったです」と、支援員の佐藤千嘉さんは微笑みます。
「つまんでプリン」は開店当初からのロングセラーで、糸島のブランド卵「つまんでご卵」のおいしさを生かした商品。「普通のプリンは香りづけにバニラを加えたりするんですが、これは入ると返って卵の風味を邪魔してしまう。平飼いで



2013年度ときめきセレクション 金賞受賞施設 インタビュアー

回を重ねるごとに出品商品が多彩になり、質もぐんと上がってきている、ときめきセレクション。そんな中、金賞を受賞した施設には、やはり並々ならぬ意気込みと、この1年間で積み重ねた努力や工夫がありました。
エントリーされた64商品の中から、金賞に輝いた5施設を取材しました。

