

～ひかり輝く食と農の女性起業家をご紹介～

かきょうあん

パティスリーローブ花鏡庵 オーナーパティシエ 平瀬 祥子

「パリからの香りを石川のそよ風にのせて、あなたにとどけます」

un プロフィール

- 熊本市出身。お母様の影響で子供の頃からお菓子作りに夢中になりパティシエを目指す。
- 学校卒業後に地元のホテルで下積みを経験した後、さらなる技術習得のため単身でパリに渡り約8年間修行。
- 帰国後、独立起業を果たすべくパートナーシェフと東京でレストランを開業し、その時にフランスのレストランガイドでベストパティシエ賞を受賞。



duex 今までの歩み

- 金沢の企業が経営するレストランのデザートの監修・技術指導を行う機会を得て金沢を訪れるうちに、町並み・文化・歴史に魅入られ、R4年に金沢市で伝統的町家を改築した「パティスリーローブ花鏡庵」をオープン。
- お菓子の商品開発では、地元石川のものを素材として活用すべく果物やハーブ、花を求めて自ら能登へも足を運びながら、風土や農業者との出会いを通じた創作活動を展開。石川をモチーフにした「棒茶ショコラ」などを創作。
- 今後は、牛乳や卵も地元からの仕入れを検討しつつ、さらなるつながりを大切に石川らしさを追求。

trois 新たな取り組みとメッセージ

- 金沢駅前に開設している「ラボラトワールローブ ショウコヒラセ」では、今までにないデザートを開発販売する傍ら、平瀬オーナーに憧れて集まったスタッフに自らの経験をふまえた技術を伝承するとともに女性が輝き働く環境づくりを目指す。
- 20代は自己研鑽と地道な努力を積み重ねる時間、30代を越えた時磨いた力を一気に発揮することができる。何より自ら考え積極的に行動することが原動力となる。

