

元気企業  
訪問

有限会社ドイツ菓子  
カーベ・カイザー

# 安心して食べられる 体に優しい ケーキ、パンづくりに 情熱を燃やす



## ドイツ・ハンブルクで 菓子、パンづくりの理論を学ぶ

阪神甲子園駅から北に5分ほど歩いた所にドイツ菓子の店「カーベ・カイザー」があります。ケーキや焼き菓子、パン、ジャムに至るまで実に豊富。小さい子どもを連れてきた母親からお年寄りの夫婦まで来店者は引きも切らず、近所の人たちに愛されている店であることが分かります。

オーナーシェフの大隅稔雄さんは、修業時代にドイツ菓子の魅力にはまったそうです。「ドイツ菓子は派手さこそありませんが、理屈を重視した教え方が特徴です。先輩のやり方をまねる日本流の教え方と違って、知識として頭に残り、応用が利く。自分に合っていました」。1年余りのドイツ・ハンブルクでの修業では、一日を目いっぱい使い、菓子店の他にパン、アイスクリーム店で働き、貪欲に技術と理論を吸収。帰国後、甲子園に店を構えました。こだわるのは「日本的な感性を加えた、手の込んだドイツ菓子」。その姿勢はすぐに来店客の数に表れ、ドイツの大手企業から「贈答用のお菓子に」という依頼が相次ぎました。

原材料へのこだわりも強く、65度で30分かけてじっくり殺菌する氷上牛乳

や、山形県の農家から仕入れた無農薬栽培のサクランボなど、良質の素材を生かしながらプリンやケーキなどの商品が生み出されています。

## 経営革新計画を申請して 西宮の蜂蜜を使った商品を開発

「西宮の産物を使ってお菓子を作りませんか」と西宮商工会議所から呼び掛けがあったのは6年前のこと。紹介を受けたのは西宮市内に事務所を持つ養蜂場、六甲はちみつ王国でした。まったく農薬が検出されない安全でおいしい蜂蜜と知って職人魂がうずいたそうです。

商工会議所経由で、兵庫県に「経営革新計画」を申請し承認を受け、商品開発に着手。「ひょうご産業活性化センターには、お菓子を焼く機械の導入の際に設備貸与制度も利用させてもらっています」と大隅オーナーシェフ。

この蜂蜜を使って商品化したのが「笑顔のお菓子 ムッティ」と「ふわふわシフォンロール」。「ムッティ」はパイ生地の中にカスタードクリームと生クリームが詰まった素朴なお菓子で、子どもたちにいつも食べてもらえるようにと価格も840円と抑えました。「ふわふわシフォンロール」は小麦でんぷんを使うことで



甲子園筋沿いに立つ店舗はドイツ国旗が目印

きめ細かくふわっとした食感に仕上がっています。新聞に取り上げられたり、毎月1週間、西宮市内の百貨店でも販売されたりと、商工会議所の支援も充実。「応援をいただいているおかげで商品のファンが定着しています」。

その後はパンの商品開発で再度、

経営革新計画に挑みました。原料に使ったのは、食後の血糖値の上昇を抑える機能性多糖のβ-グルカンが多く含まれているビューファイバーと呼ばれる大麦。大麦は生地を膨らませるグルテンの含有量が少なく、パンとして仕上げるのは難しいそうですが、これをド

イツ修行時代の経験で克服しました。「甘いお菓子ばかりを作ってきたから、健康に役立つ商品も作らなければと思ひましてね」と大隅オーナーシェフ。こだわりの原料を使っていかに顧客に喜んでもらえる商品を作るかー。商品開発への思いはまだまだ尽きません。

会社概要  
有限会社ドイツ菓子 カーベ・カイザー

所在地 西宮市甲子園四番町1-31  
代表取締役 大隅稔雄  
事業内容 ドイツ菓子の製造・販売

TEL 0798-47-2466  
FAX 0798-45-8181  
URL <http://www.k-b-kaiser.co.jp/>