

よこはま村通信

～おいしいまでの物語～

旅するコンフィチュール

ちがい かつみ

達克美さん



海外での生活経験
や日常の食事、香り
などいろんな"旅"を
詰め込んだコンフィ
チュールをつくって
います。

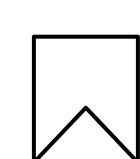
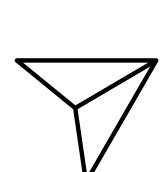
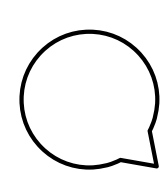


「旅するコンフィチュール」のはじまり

海外で暮らし、ヨーロッパを旅しながらジャムを食べ歩いたり、趣味として学んだりしてきました。料理人としての経験はなく、椿さんのキッチンを借りたことをきっかけに本格的にジャム作りを始めました。「旅する」という言葉には、自身が旅で得たものをコンフィチュールとして表現する思いと、いろんな人と繋がるのが旅だから、コンフィチュールがお土産として、広がってほしいという願いが込められています。



tabisuru_confiture



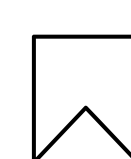
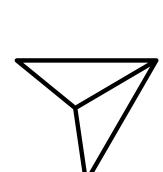
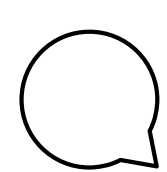
今では年間約100種類のジャムを作る違さん。
はじめは知り合いの農家が少なく素材も限られていましたが、
今では農家から「この食材を使って下さい」と相談を受けるこ
とも多くなったと言います。自分から使いたいものを決めるの
ではなく、紹介や相談をきっかけに新しい組み合わせが誕生。
組み合わせの発想は、学んだフランス菓子の経験や、日常の色
や香りからのひらめき。普段からいいなと思った組み合わせ
は、メモをするようにしていて、そこからユニークなジャムが
次々と生まれています。

農家さんとのつながり

いちご、キウイ、ゆず、金柑は農家さんの協力で通年楽し
める定番。さらに、原料とする果実は、お店は置き場がな
くて困り、農家さんは売り先がなくて困るというジレンマ
を、農家さんに冷凍ストックしていただくことで解決する
ことや、一次加工を農家さんをお願いするなど、食材活用
のために様々な工夫をされています。



tabisuru_confiture



コンフィチュールにとどまらず、お菓子作りにも挑戦を広げています。果物を活かした新商品の実験も進行中で、果物の魅力をさらに届けるために新しい可能性を探っています。。
経営も商品作りと同じで、「こうなったらこうしよう」と想像しながら、その場その場で柔軟に対応していて、プランはいつもいくつも頭の中にあるそうです。

違さんからお客様へメッセージ

TSUBAKI食堂に来たら、歩いて寄れる場所にお店があります。色とりどりのコンフィチュールを揃えてお待ちしております！

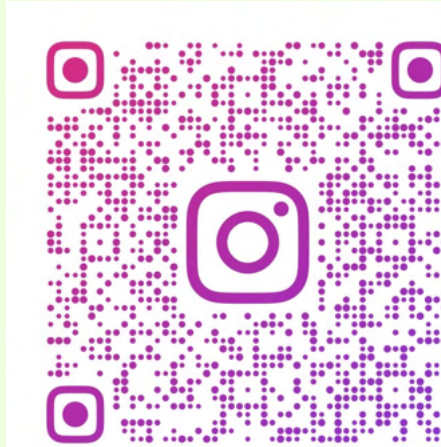
店舗情報

旅するコンフィチュール 

横浜市中区相生町2丁目52 泰生ポーチ203

営業日時：火～土 11:00～18:00

定休日：日・月



Instagram

椿さんのちょっとヒトコトいいですか？

事業スタートがほぼ同時期という事もあり、励まし合いながらともに様々な苦労や困難を乗り越えてきたように感じます。横浜の代表的な女性起業家としてこれからもお互い切磋琢磨しながら事業を進めていけたらと思います。



料理人 つばき なおき 椿直樹 レストラン情報

TSUBAKI食堂

横浜市中区6-50-10

横浜州市庁舎2階

<TEL>045-211-4300

<ランチ> 11:00~15:00

<ディナー>17:00~22:00

定休日:年末年始



TSUBAKI食堂
公式ホームページ

Facebook



Instagram

学生編集後記



違さんの人柄は、自然と周りを惹きつけると感じました。違さんみたいな周りから頼ってもらえる素敵な人に私もなりたいです！



←取材の時に撮っていただいた写真です！

お忙しい中、取材にご協力くださり、ありがとうございました。