

APRIL
2020

Vol.1

Tachia like!



地元の人に愛されるお菓子と お店づくりを目指しています

お菓子のふなき
シェフパティシエ
船木 慎矢さん

中村調理製菓専門学校を卒業後に上京し、練馬区の「キャロリーヌ」で4年の実務経験を積む。その後、福岡へUターンし、「くるみの木」で2年勤務後、国内ホテル グランドハイアットで1年間パティシエを務める。その後、ふなきを継ぐため地元に戻り、今に至る。

大刀洗で町のお菓子をつくり続ける思い

「最初は家を継ぐ気はなかったんです。」パティシエになろうと思ったのは高校生の時にお店のアルバイトをしたことがきっかけ。焼いたケーキを嬉しそうに持ち帰るお客様を見て、この仕事のやりがいを感じたそう。同時に、お菓子のふなきを継ぐことを決意。地元の製菓学校へ進学し、更なる高みを目指して上京。東京～福岡～一流ホテルでの厳しい下積み経験を経て、大刀洗町に戻ってきました。また、船木さんは飴細工で全国大会に入賞した経験のある凄腕パティシエ。華やかで繊細な製菓を多く手がけた経験も素晴らしいものでした。「今は町の人たちが親しみやすく、シンプルで受け入れやすいおやつケーキを作る事がとても幸せなんです。この町にしかないものをつくって多くの人に喜んで頂きたい。」という思いを胸に、日々お菓子をつくり続けています。



九州や東京で開催された数々の洋菓子コンテストに入賞。



なぜ土鍋？ 名物プリン誕生秘話

家族で鍋とプリンを食べていた日の事。皆で囲む鍋はとても美味しく幸せな時間です。鍋でプリンを作ったら良いのでは、と見つけた船木さん。試作を繰り返して出来上がった鍋プリンは昔ながらの少し固めの仕上がりに。上には贅沢に季節のフルーツがのっています。お誕生日はもちろん、サプライズにも喜ばれるふなきの名物商品となりました。

ACCESS

お菓子のふなき
十文字本店

大刀洗町大字高樋 2502-36
TEL 0942-77-0341
営業時間：9:00～19:00
店休日：第3木曜日
西太刀洗駅から徒歩5分



企画編集・デザイン



大刀洗町地域おこし協力隊
なかつ あゆみ
中津 歩弓

愛知県名古屋市出身、グラフィックデザイナー
趣味：旅行、温泉、グルメ、呑み歩き、ランニング
名古屋→北海道→東京→2020年から大刀洗町

#TOGO 高!!
タチアライ

大刀洗町グルメを
お持ち帰りで応援しよう!

「大刀洗町地域おこし協力隊」
公式 SNS で町の魅力発信中!



発行 / 大刀洗町 地域振興課