

創立20周年 クール・ド・銀月

大事なのは“美味しさ”
お客様を“飽きさせない”
好きなのは“焼菓子(バウムクーヘン)”
得意なスイーツは“ショコラ”
好きな言葉は“ありがとう”



クール・ド・銀月
オーナーシェフ
田中 昌信さん

Masanobu
Tanaka

(主な資格・認定・受賞)
・一級菓子製造技能士
・厚生労働省ものづくりマイスター
・日本エスコフィエディンブル会員
・グッドスキルマーク表示認定
・2015年度優良経営食料品小売店等表彰事業農林水産省
食料産業局長賞
・2015年佐賀県洋菓子技術コンテスト
(グランガトー部門、マジパン部門) 優勝

お菓子の家
クール・ド・銀月
TEL.0942-96-2251

佐賀県三養基郡みやき町大字西島1413-2
営:10:00~18:00
休:水曜、第1・3火曜、不定
gintetsu.masa



strawberry cheese putting



今後の夢

みやき町を盛り上げていきたいです。イベント出展などにも自分のお店も積極的に参加していきたいです。敷地内で周辺の店舗と一緒にマルシェを開催するのでもいいなと思っています。現在は、調理学校に非常勤で講師をしています。派遣で小学校から高校まで教えに行っています。そして今後、先細りして行くだろうお菓子業界の発展のために、パティシエ見習いの子たちを育てていくのが自分の役割だと思っています。



クール・ド・銀月の誕生

クール・ド・銀月は今年で創立20周年を迎えます。現在は洋菓子店ですが、元々は妻の実家が銀月堂という和菓子屋さんでした。私は継ぐつもりはなくて、電気関係の仕事に就いていましたが、バブル崩壊で世の中がガラッと変わった時に、“父のお店も残さなくてはならないな”という気持ちに変わっていったのです。



Couleur de Gintetsu



恩師との出会い

それから、佐賀のプランタンに数年修行に行きその次には、久留米の『銀のすぽーん』で10年間修行をしました。故・濱田社長のもと、経営からお菓子の全てを学びました。社長は経営のプロとしてとても凄い方でした。銀のすぽーん30周年の際には、全て私に任せてもらったのがとてもいい刺激になりました。今の自分があるのは『銀のすぽーん』のおかげなのです。それから私も独立して、父のお店を継ぐことになりました。最初は、父が作る和菓子と私が作る洋菓子を半分半分置いていましたが、父が亡くなってからは洋菓子メインのクール・ド・銀月になったのです。



お菓子づくりの思い

常に“先に先に”を考えて新作を作っています。お客様を飽きさせないよう、色鮮やかな見栄えを意識してマンネリ化しないようにしています。でも本当に大事なものは味!!素材にお金をかけてこだわり、試しながらいいものを作っています。



念願のバウムクーヘン工房

前からずっとしたかったのがバウムクーヘン工房。昨年、増設してオープンすることができました。バウムクーヘンは魅力的なんです。こんなに長く愛されるお菓子は他にないと思います。これからもずっと好きだと思います。バウムクーヘン作りにはとても自信を持っていて、和菓子の要素を取り入れながら、自分の好きな配合で、佐賀県産の卵、砂糖、粉を使った完全オリジナルのバウムクーヘンを作っています。

