

みんなと同じように
食べられる喜びを。

巻頭特集

こどもに食べさせたいおやつ

gâteau sec cou cou (ガトー セック クー クー)



富士市出身パティシエ 里森早希さん

高校卒業後、栄養士系短大へ進学ののち、栄養士の資格を取得。
その後東京辻調理専門学校で製菓を学ぶ。

現在は「こどもに食べさせたいおやつ」をコンセプトに
自宅に工房を作り、全国のこどもたちに笑顔を届けている。

Concept こどもに食べさせたいおやつ

きっかけは、生まれたばかりの娘さんにアレルギーがあることが発覚したことでした。

周りの子供たちとおやつの時間を楽しむことができない、お誕生日にケーキを食べさせてあげられない…。

食べることや食材を気遣うようになり気づいたことは、

周りにも同じくやるせない想いのママ・パパがいるという事実でした。

栄養士・パティシエ両方の知識を活かして、アレルギーに悩むこどもたちや

そのママ・パパの笑顔を救いたいと考えました。

「こどもに食べさせたいおやつ」をコンセプトに、食材の産地だけでなく、

どのように作られて、どのような工程で手元に届くのか、

細部までこだわったお菓子づくりを通して、全国に笑顔を届けています。

「みんなと同じ」ように食べられる喜びを

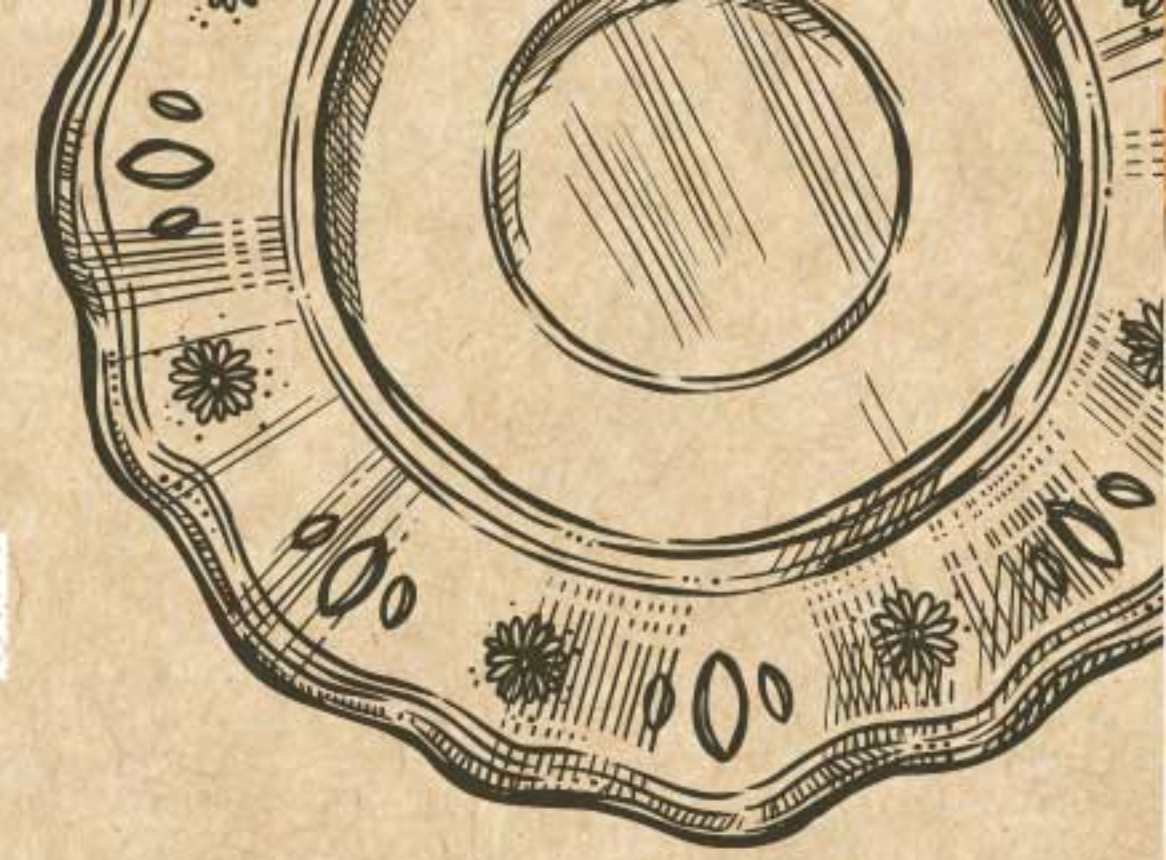
繊細なお菓子作りにおいて、食材を差し替えることは容易なことではありません。

材料数グラム単位で変わる味、食感を理想に近づけるために試作の日々でした。

アレルギーは人それぞれ、程度もアレルゲンも異なるため、ケーキひとつ、クッキーひとつがすべてオーダーメイドです。

また、ママやパパにも安心してもらえるようなるべく「知っている食材」「身近な食材」で作る配慮も欠かしません。

「親御さんには安心を、こどもたちにはみんなと同じように選べる喜びを知ってもらえたら嬉しいです。」と話します。



食べるものを気遣うということ。

普段当たり前前に食べているものにどんなものが入っているのか、
またどんな栄養素があるのか気にしたことはありますか？

ガトーセッククーケーさんのホームページには、使用する食材に対する説明がしっかりと記載されています。
産地はもちろん、どういう風に使用しているか、またその栄養素など、料理を作るママ・パパにも為になることばかり。
アレルギー症状だけでなく、子育てにおいて大切な「食育」にも貢献しています。
コロナ以前には「低アレルゲン」をコンセプトにしたお菓子作り教室や、親子お菓子作り教室なども開催していました。
一緒に食材に触れながら食べるものについて考える、大切な時間です。



全国の悩めるママ・パパの味方に！

全国からお問い合わせがある中で、Instagram をみての相談が一番多いのだとか。

DMやメッセージ、LINEなどで

しっかりと打合せをしながらお菓子のイメージをすり合わせます。

綿密なやりとりの中には注文のことだけでなく、子育てに関するお悩み談義も。

同年代の子育てママとしても、悩めるママ・パパの支えになっています。

ケーキの完成後、実際にそのケーキを食べた子どもたちの写真や動画が送られてくることあるそうです。

その笑顔や周りの大人たちの笑顔のために、ガトーセッククーケーはあるのです。



Episode 想いでエピソード

Aさん家族

「みんなと同じような
イラストケーキが食べたい！」
実際に届いたケーキをみて大満足！
もったいなくて、イラストの部分だけ
数日間保管してくれたそうです(笑)

Bさん家族

「妻と娘にサプライズをしたい！」
お父さんやるじゃん！と思われるような
サプライズをしたい、とご希望がありました。
グルテンフリーのドレスケーキを作りました。
無事にサプライズは成功したそうです！



mydo をよんでくれた皆さんへ

アレルギーに限らず、
子どもに食べさせるものが気になるのが親です。
おやつのことだけでなく、
食生活のこと、子育てのこと、
何でも気軽に相談のLINEや
メッセージを頂けたら嬉しいです。
ひとりで悩まずに、お店に、私にご連絡くださいね。



Information

ガトーセッククーケーさんの
お菓子に出会える場所
『焼き立てパン工房いふりいと』さん
富士市上横割 184-3
営業時間：7：00～18：00
定休日：水 ※在庫に限りがございます。

