

Crème fraise Génoise

大切なことはすべて

3つの要素で出来ている。

たとえば音楽なら

メロディ・ハーモニー・リズム。

わたしの仕事に大切な3つのものは

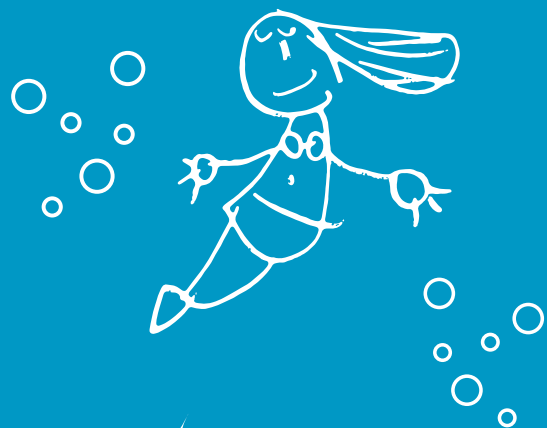
クリーム・苺・ジェノワーズなのです。



わたしたちが作りたいのは

ケーキだけでなく、

ケーキを囲む幸せな時間です。





C'est ma spécialité.



日本のケーキ屋さんには多種多様なケーキが並び、「どれにしようか」と選ぶことも楽しみの一つになっていますが問題なのは、売れ残りはすべて廃棄されるということです。

カットされたショートケーキを食べるといのは日本に定着した文化でしたが、わたしはそこに大きな疑問を感じ、ホール専門で旬のフルーツだけを使う特別なケーキを予約制で作るところからお店をスタートしました。ポウルに残る生クリームはバターに加工し、これを使った焼き菓子も考案し、徹底的に無駄をなくしました。無駄をなくす、という意味ではわたしのケーキは引き算に引き算を重ね、余計なものはなにひとつ入っていません。作るのは西洋のお菓子ですが、根底に流れるのは「精神を統一し、真理を追究するという」禅にも似た心から生まれた、それがわたしのスペシャリテなのです。

KAZUYO SEKIGUCHI

出身地である埼玉の製菓店勤務を経て、横浜ロイヤルパークホテルに入社。保守的な日本においても群を抜いて男社会であるホテルの厨房でその実力を認められ、東日本洋菓子作品展(現:ジャパンケーキショー)ではマジパン部門 大会会長賞を受賞後、世界チャンピオンの片腕として信頼を得て経験を積む。

2003年 Patisserie Cappa(フランス・ニース)にて南フランス製菓組合長であったオーナーシェフより指導を受け、スーシェフ代理としても、活躍。

2004年 ORDRE INTERNATIONAL DE LA GASUTORONOMIE FRANÇAISE(フランスガストロノミー総本部)証書と勲章メダル授与。

2016年 MARGUERITE PASTRY CONTEST(マルグリット ペストリー コンテスト)(フランス・ストラスブール)優勝。

帰国後は、洋菓子コンサルティング・プロデュース会社を設立する。テーマパークや大手企業などから商品開発の依頼を受けるが、クライアントは日本のみならず海外各国にエリアを拡げる。その国、その土地で最高の素材を見極め、素材選びには妥協をしない。

2018年 東京・銀座にホールショートケーキ専門店「クレーム・フレーズ・ジェノワーズ」をオープン。

2021年 世界で最も古いシェフとパティシエの協会でもあるフランス料理アカデミーで、日本洋菓子界において女性初の認定。

2022年 フランス共和国政府農事功労章 シュヴァリエ勲章受勲。

2023年 初の商業施設へ「cfg京都」として出店(京都高島屋S.C.)。



【受賞】

1998 東日本洋菓子作品展(現:ジャパンケーキショー)マジパン部門 大会会長賞(第2位)

1999 東日本洋菓子作品展(現:ジャパンケーキショー)小型工芸部門 銅賞

2000 神奈川県洋菓子コンクール ふれあい21 小型工芸部門 神奈川県知事賞(第1位)

2004 REGIONAL DU SUCRE(フランス・ニース開催)審査員特別賞

2004 ORDRE INTERNATIONAL DE LA GASUTORONOMIE FRANÇAISE(フランス・パリ)証書と勲章メダル授与

2016 MARGUERITE PASTRY CONTEST(フランス・ストラスブール)優勝

2021 フランス料理アカデミー会員 日本洋菓子界において女性初

2022 フランス共和国農事功労章 シュヴァリエ受勲 日本洋菓子界において日本人女性初

息子はわたしの
すべての
インスピレーションの
源です。



シュヴァリエ受勲。
この瞬間、友達だった
“フランス”という国と
もう一歩先の関係
相思相愛になれた
そんな気がしました。



人の体は口から入るもので形成されて
います。だから毎日の食事はもちろん大切。
そしてデザートは、自分を喜ばせ、
家族や愛する人を喜ばせるツールであり
慈しみ、喜び、ときには悲しみによ
りそう、そんな存在であると
わたしは考えています。



お菓子は世界の
共通言語。
音楽と同じで
言葉を用いずに
心を揺さぶる
コミュニケーション
が可能なのです。



わたしのケーキに
心を動かした色々な国の
若者たちが門を叩いて
やってくる。
彼女たちを職人として
育てることは私にとって
子育てと同様に、未来を
創る大切なことなのです

Creations



Creations



Media

一切の広告宣伝をしない店でありながら、その人気はメディアにを轟かせ、主要なメディア（テレビ・ラジオ・雑誌）にて、ケーキだけでなく彼女の職人として、人としての魅力に迫るインタビューなどが掲載されている。

ex. TBS テレビ 「マツコの知らない世界 Matsuko no Shiranai Sekai (The World Unknown to Matsuko)」
日本テレビ「新・日本男児と中居」
TOKYO FM「BLUE OSEAN」
家庭画報インタビュー

