



店主でパティシエの石川桃子さん。  
店を構えたのは25歳の時だった

### 旬と産地にこだわる

ショーケースに並ぶのは、季節感あふれる手作りケーキ。春は桜のロールケーキ、夏はフレッシュメロンで飾った杏仁豆腐、秋はカボチャや栗のケーキなど、四季折々に旬の味が登場する。例えば、モンブランは栗が採れる秋だけの限定販売。その日どんな味に合えるかは店を訪れるまでのお楽しみだ。

ココティエは大湯村の洋菓子店。2010年に店を開いた。

大湯村といえば野菜や果物の栽培が盛んな食の宝庫。特産のメロンやカボチャをはじめ、イチゴ、キウイ、ラズベリー、ミントなどが取れたてで手に入る。素材はできるだけ地元、または県産か国産にこだわる。

### 一つ一つに心を込めて

「すぐそばに素材の産地があった、農業のプロである生産者がいる。ケーキ屋としてこれほど恵ま

やく。や生クリームで自在にケーキに描く。

お客さまから相談を受け、会話することが「楽しい。お菓子作りと同じくらい接客が好き」と笑顔で話す石川さん。店の隅に設けた小さなテーブルコーナーは石川さんなりのおもてなしの一つだ。ここで会話を楽しんだり、お客さまにケーキとコーヒーでホッと一息ついてもらったり。時にはおやつを買いがてら置いてある絵本を読み、近所の子が訪れることもある。  
春の昼下がりに、甘い香りとともにゆつくり時間が過ぎていく。

## 町のケーキ屋さん

[cocotier(ココティエ)] 大湯村字東2-5-8 敷地内 TEL.0185-27-8250

静かな住宅街の一角にある、ピンクの屋根の小さな店。  
店内では手作りのケーキと、笑顔が待っている。



たい」と夢を語る。

### 思いに応える

ココティエには、オーダーの依頼も多く寄せられる。「予算このくらいで、こんなケーキができる?」「東京から帰省する孫に地元の果物のお菓子を食べさせたい」「冠婚葬祭のお返しを作つて」など、相談がある都度、食べる人、贈る人の姿をイメージしながら菓子を制作。特に人気はバースデーケーキ。子供が好きなキャラクターから、なまはげまで、さまざまな題材をチョコレート

石川さんは東京の専門学校で製菓を学び、県内の菓子店やホテルに勤務。その後独立して、ふるさと大湯村に店を構えた。若くしての独立だったが「村の皆さんが温かく見守ってくれた。優しく声を掛けてもらったり、県外の果樹農家を紹介してもらったり、たくさん

の応援があった」と振り返る。「これからは村の皆さんに恩返しをし

れた環境はないですね」と話すのはパティシエの石川桃子さん(29歳)。洋菓子の製造から販売まで一人で店を切り盛りしている。

ショーケースに置く商品は約8種類。数も種類も決して多くはない。手の回る範囲で丁寧な心を込めて菓子を作る。週3日はパンも出す。名物「ガリックフランス」は毎度売り切れになるほどの人気だ。

お客さまから相談を受け、会話

することが「楽しい。お菓子作りと同じくらい接客が好き」と笑顔で話す石川さん。店の隅に設けた小さなテーブルコーナーは石川さんなりのおもてなしの一つだ。ここで会話を楽しんだり、お客さまにケーキとコーヒーでホッと一息ついてもらったり。時にはおやつを買いがてら置いてある絵本を読み、近所の子が訪れることもある。  
春の昼下がりに、甘い香りとともにゆつくり時間が過ぎていく。