

加藤 浩嗣
1961年2月生まれ
一宮市在住
一宮工業高校機械科卒業
名古屋・サントラル
42年 スリジュー・ムール
2000年 シトロング・パティスリー独立開業
現在に至る

製造衛生士
ローフードマイスター1級
国際製菓技術専門学校非常勤講師

甘いものとの上手な付き合い方〈報告書〉

～心も体も元気に～

ようやく秋らしい爽やかな朝を迎えたこの日、集まったのは“筋金入りの甘党”17名。会場には、すでに甘い香りが漂っているような雰囲気でした。お話をしてくださったのは「仏蘭西風洋菓子シトロング・パティスリー」オーナーシェフの加藤浩嗣さん。2000年にお店を開いてから、今年で25年。毎日ケーキを食べているのに太らない——その噂の真相を明かしてくれました。理由は「パティシエの仕事は重労働だから！」。見た目以上に大変な仕事だということが、容易に想像できました。

甘いものは脳を幸せにしてくれる反面、つい食べすぎてしまう危険もあるそうで、「甘い麻薬なんて呼ばれるんですよ」と加藤さん。でも大丈夫、ちょっとした工夫で上手につき合えるとのこと。コツは、①午後3時に少し楽しむ、②お友達と一緒に食べる、③特別な日にごほうびとして。聞いているだけでケーキが恋しくなってきました。

印象的だったのは、お客様から聞いた“ケーキの楽しみ方”。「お気に入りのカップとお皿を出して、家の中で一番好きな場所で食べるのよ」という言葉に、一同うっとり。ケーキはお腹だけでなく、心まで満たしてくれるんだと感じさせられました。

加藤さんのお店では、ホールケーキを通して“家族の幸せ”を届けることを大切にしているそうです。スタッフにも自由な発想でケーキを作ってもらい、明るく楽しい雰囲気の職場づくりを心がけているとのこと。その空気が、あのやさしい味わいにつながっているのかもしれない。

2025
9/19
(FRI)

私たちはケーキを売っていません!?
私たちは至福のひと時と、
小さな幸せを売っています。



▲シトロング・パティスリー 加藤浩嗣 氏



講演の最後には「ロールケーキの上手な切り方」の実演もあり、会場は大盛り上がり。お弁当と一緒にデザートとしてお付けし、食事中も甘い幸福感に包まれていました。

今やコンビニでも気軽にケーキが買える時代ですが、世界にひとつだけの“マイケーキ屋”を持つのも素敵なこと。特別な日にあなただけのプレミアムなケーキを注文してみてもいいかもしれません。きっと人生も少し甘く、少し楽しくなる——そんな気持ちにさせられるひとときでした。



一宮ハート・ギュット・ネット