



ケーキブティックピーターズ

クリエィティブの源泉を探る

後編

ピーターズは二〇一一年に軽井沢へ出店。スタッフも増える中で様々な話題を提供しつつ着実に成長している。
そんななか中村さんがスタッフをどう育てているのか？店舗運営の核であるチーム作りが興味深かった。
そして何よりピーターズをどう考えているのか知りたくて「ピーターズの在りたい姿 在るべき姿」について伺った。

佐久店・軽井沢店、スタッフ総勢十五名。

「スタッフが一番の（ピーターズ）ファンであること、働きたいと思う職場作りが大切かな」

初夏の高原軽井沢で心地よい風に包まれながら、ユーモアあふれる話し方で中村さんは会話を弾ませる。

気さくで、厨房でも店頭でもスタッフに話しかけることを欠かさない。

それは多分、相手の考えを汲み取ることと自分の思いを伝えるためなのだろう。

中村さんの人柄を映したかのように、販売スタッフも、厨房のスタッフもとにかく笑顔がすてきな方々ばかり。

お店にはお客さまの笑顔のために、という情熱で満たされているのだ。

スタッフだけではない。関係する業者さんも大切にするといい。

「周りを大切にしないとね。周りのおかげで今がある。」中村さんは穏やかだけれど凛とした口調。説得力のある言葉を重ねる。

お店も商品も「今が旬」であること。

ずっと良い状態で経営が続くことはむずかしいことだ。

そんな中でも常に「今を最高にしたい」その思いで中村さんは今日も新作を考え、スタッフと思いを共有し厨房で作品を産み出しているのだ。

技を磨く、個性を輝かせる。

軽井沢店のお客さまは、首都圏のお店にはないものを求めにくるのだと言っ。

そんな軽井沢に出店することで、東京都を中心とした首都圏の他店との差別化がさらに進んだ。

それはどんなモノなのだろうか？

何より「今が旬のもの」なのだそう。

中村さんは常に美味しいと感じる色や形を求めている。

優れた色彩感覚で商品の配色を決めていくことで、「多彩」で果実の宝宝箱のような「ピーターズの商品」が完成する。

この出店をきっかけに、人の食欲を刺激する「多彩」な色と形を生み出すことにさらに磨きがかかったそう。

配色、果実そのものの形にフランス洋菓子の伝統が融合した、「日本の佐久・軽井沢に根差したピーターズだけのオリジナリティ」が生まれる。

それが都会の方々ニーズにぴったりと合っている。

欲しいものを汲み取りつつ、そのちょっと先を行く商品を産み出していくのだ。

日常×記念日 PETERSのある幸せな暮らし

最後に、今後のことを伺う。

中村さんはしばし黙考してからゆっくりと口を開いた。

「やっぱり、お客さま、その家族、友人知人のおさまたまな節目に、『ああ、ピーターズのケーキでお祝いしたいな』って注文いただくこと。三月三日のひな祭りもそうなんだけど、以前には考えられなかった記念日や行事で洋菓子を希望されるお客さまが増えているんだよ。」

そして今、日常の中で「ケーキを食べる総合的なスタイルのプロデュースを考えている」という。

「ゆくゆくは『場所、時間、ケーキの食べ方や食器まで含めたトータルライフスタイルの提案…こつこつした食べ方をおすすめしちゃういます』みたいなこと、できないかなって考えている。

いつでもどこでもPETERSのケーキでHappyなみたいな筈

もっと言っちゃうと、慶事の盛り菓子とか含めて『ゆりかごから墓場までPETERSのある人生』を提案しちゃいたいよね。」

大きな目標だ。

何せ人生の最初から最後までPETERSが関わることだから。

でも中村さんやスタッフの表情、何よりお店の空気を感じて思う。

中村さんの想いはカタチになる。その時PETERSはさらに大きく花開くのではないかと。