



## 菓子工房ボンヴィヴォン オーナーシェフ

よしくになおみ  
**吉國奈緒美**さん

小さい頃からお菓子作りが大好きで、「おいしいね」と周りの人に喜んでもらえたことが私の原点です。その頃から漠然と将来はお菓子屋さんを開きたいという夢がありました。ひとつの転機は短大のバザーでチーフをしたこと。ほうれん草とにんじんのパウンドケーキを開発し、学生たちをまとめるという経験は、お店を経営するに当たっての礎になりました。就職活動をしていた約30年前は、女性がお菓子作りで働ける環境が

鹿兒島にはなく、上京して老舗のフランス菓子店に就職。その後、本場のお菓子を学ぶため、スイスとフランスで3年間修行し、このまま海外で暮らしたい気持ちもありましたが、「故郷でお店を開きたい!!」という強い思いがあったので、帰国し両親の協力を得て平成8年に西原で「ボンヴィヴォン」を開業しました。

会社では交代でヴァカンス（休暇）をとる仕組みがあります。以前は毎年フランスに行っていたの

ですが、ヨーロッパの地方の雰囲気は鹿屋の街にとっても良く似ています。伝わってくるのは、その土地が持っている素晴らしい空気感や自分たちが扱う素材への誇り。海外へ行く度に、鹿屋からでも十分に魅力を発信できると感じさせられます。

お菓子の魅力は、食べた瞬間に人を笑顔にできることだと思いますが、最近では、昔子どもだったお客さまが大きくなり、自分の親や子どもにお菓子を楽しんでもらえるというような「3世代の方々」から愛されていることも感じられるようになりました。大切なのは続けること。これからも作り手の顔が見える地域のお菓子屋を目指し、お菓子を通して鹿屋にしかないもの・旬なものを大好きなスタッフたちと共に作り、お菓子の魅力をこの鹿屋から伝えていきます。



【右】修行時代、スイスのレストランにてキュイジニエ（料理人）たちと

【左】共に働くスタッフは全員女性で現在25人。経験豊富なスタッフが多い

### information

鹿屋市出身。鹿兒島純心女子短期大学で食物栄養士の資格を取得し、お菓子の道を志す。プライベートでは、夫と小学生の息子・娘、愛犬で日常を楽しめるよう「暮らしを整えること」に夢中。今年の目標は全国のお菓子の素材の生産者の方々と再会すること。