

がんばる
皆さんを応援!

FRUCRU (フルクル)

FRUCRUは独自のフルーツカットイング技術で果物を華やかなギフトに仕上げたり、米粉と植物性の材料を使った米粉スイーツや、48度以上の加熱をしないローススイーツを作

富山ライトレールの下奥井駅前にあるトレジャーハウスなどが集まった「サンパティ」の一角にあるユニークな店舗です。店主の梶澤静香さんにフルーツカッティングの魅力や自然派のケーキについて伺いました。

テレビで見て「ぷいぷい」

氷見市の出身で、子どものころ、母親は食卓に果物を欠かしませんでした。イチゴに牛乳をかけてつぶして食べたり、グレープフルーツに砂糖をかけて食べたり。外に出るとイチジク、ヤマイチゴ、桑の実などがあつたそうです。



▲メロンをハート型にくり抜いてフルーツを盛り付けた品は、結婚式のお祝いなどに人気です。

果物が好きだったことから、フルーツカッティングへの興味が高まりました。

「果物が高価な食材というイメージではなく、手頃なものを安価で食べてほしいという思いがあります。」

そういつた経験がベースにあつて10年ほど前、テレビでフルーツカッティングを見て「すごい」と思いました。ひと目で心を奪われ、2012年、都内の実技講習に通い「フルーツカッティングスタイリスト」の資格を取りました。試験は一度失敗したそうです。受験者の中には8度目の挑戦という人もいたという、高度なスキルを求められる資格です。

認知度を高めて開店

資格を取得したのは会社員の時でした。腰のヘルニアが悪化して手術し、リハビリも必要だったので回復に時間がかかり、会社を辞めた後で「さて、どうしよう」と思つたそうです。そこで、フルーツカッティングが秘めた可能性にかける思いで、この道を選びました。

「手探りでした。注文を受けてギフト用の商品を作り、一方でカッティングフルーツの教室を開催し、楽しんで



▲季節ごとに新鮮なフルーツをご用意

いただく機会を増やしました。そして2016年12月24日、お店をオープンしたので。事業の基盤をつくり、認知度が高まってきたところでの開店。タイミングとしてはちょうどよかったと思います。」

「サンパティ」にはカフェや貸しスペースとして使われている建物等があります。ちょうどそのうちのひとつが空き、店を構えました。金・土・日と祝日のみの営業です。

48度以上で加熱しない

その後、数年かけて「ローフードマイスター」「ロースイーツマイスター」「ナチュラルフードアドバイザー」などさまざまな資格を取得しました。ローフードやロースイーツは、48度以上で加熱しないことから、酵素やビタミンなどの栄養素が消失されずに摂取できます。

「ローケーキは冷やして固めるだけのシンプルなケーキ。罪悪感が少なくダイエットしている方、糖質を気にしている方にオススメです。最近のキャッシュコピーは『自然派スイーツ』です」

商品の特徴はいろいろありますが、共通しているのは自然を生活の中に取り入



▲米粉のケーキ

れて食べられること。子どものころ味わった食物の思い出と通じる考えです。ただし、食物アレルギーへの意識は高まっており、食の安全について学ぶ姿勢は起業したところから変わりません。

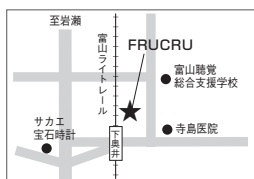
アレルギー対策の商品を

2017年度に富山商工会議所の支援を受けて採択された「小規模事業者持続化補助金」を活用し、食物アレルギーがある子ども向けの新商品を開発し、そのパッケージデザインを考案したり、ホームページを作ったり、都内で開催された「みんなのアレルギーEXPO2017」に参加したりしたそうです。

「みんなと一緒に食べられるスイーツをこれからも作っていききたいです。お店が週末限定なのは、平日にレッスンがあるから。今後は人材を育て、若い方に県内のいろんな場所で開業してほしいです」

フルーツカッティングの魅力を一人でも多く知ってほしいとのこと。「FRUCRU」を当所はこれからも応援していきます！

FRUCRU



富山市下奥井1-21-20
(サンパティ)
営業日：金土日祝
営業時間：11:00～18:00
☎076-400-8141
<http://frucru.net/>