

がんばる
皆さんを応援!

マイスイーツパーラー

「マイスイーツパーラー」は、富山市中心部の一番町に店を構える低糖質スイーツ専門店です。砂糖の代わりにエリスリトールという天然由来の甘味料を使い、糖質を5g以下に抑えたケーキや焼菓子などを販売しています。血糖値の急上昇を抑えつつ、甘さと美味しさを追求したスイーツは、糖質制限の方や血糖値を気にする方が安心して楽しめるだけでなく、健康を考える多くの人々からも注目を集めています。代表の佐藤智映さんに、創業のきっかけや今後の展開について伺いました。

看護師からスイーツの道へ

佐藤さんは都内の大学（看護医療学部）を卒業後、看護師として病院や企業に勤務。その後富山市へ移り、保育園・保育所で働くなかで1型糖尿病の子どもの過ごし、食事管理に悩む親子の姿を見て「血糖値を上げにくいスイーツを作ろう」と決意しました。2017年に創業し、低糖質スイーツの製造・販売を始めました。県立中央病院での委託販売を経て、2019年に高岡市で店舗をオープンしました。

「糖尿病の方やそのご家族はもちろん、ダイエットやトレーニング、健康維持を意識する人々が訪ねてきました。」

より多くの人に低糖質スイーツを届けたいと考え、2024年9月に富山市中心部へ移転しました

生ケーキへのこだわり

マイスイーツパーラーの店頭には、季節のタルトやロールケーキ、ガトーショコラなどの生菓子が並び、焼菓子やオリジナルレシピのソフトクリームも人気です。

「使用するエリスリトールはすっきりとした甘さが特徴で、糖質制限しながら十分な甘さを楽しむことができます。大豆粉やアーモンドプードルなど低糖質の粉類も活用し、新鮮な食材そのものの味わいを大切にしています」

佐藤さんはお菓子作りが好きで、学生時代に製菓専門学校で基礎技術を習得。試行錯誤の末、しつとりとしたスポンジの生ケーキを完成させ、糖質制限の方もそうでない方も一緒に楽しめるホールケーキを提供。季節のフルーツをふんだんに使い、華やかに仕上げています。

「甘いものを諦めず、大切な人とス



▲人気のホールケーキは完全予約制。地元で採れた旬のフルーツで華やかな仕上がりに

weetsを囲み、特別な日を彩る。そんな想いを大切にしています」

「低糖質といえばこー!」へ

2024年の移転オープン時には、富山商工会議所の支援を受けて採択された「とやま中小企業チャレンジファンド事業」の補助金を活用して、ホームページをリニューアル。販路拡大や認知度の向上に努めてきました。40、50代の男性客が増えるなど、客層が広がりをみせるなかで、「行政や企業と連携する機会があれば積極的に取り組み、富山の健康寿命を延ばして、富山を元気にするお手伝いをしていきたい」と前を向きます。

「多店舗展開は考えず、『低糖質といえばこー!』と認知される店を目指しています。そのため、低糖質スイーツ界のオセロの端を取る存在になることを意識し、量より質を追求して、完全予約のホールケーキを軸に店舗でしか味わえない価値を守りつつ、進化していきたいです」

お菓子で病気を減らす

佐藤さんは創業当初から「お菓子で病気を減らす」というビジョンを掲げ、低糖質スイーツづくりを続けてきました。



▲完全オリジナルの低糖質ソフトクリーム。砂糖・水あめ不使用、富山県産牛乳のさっぱりとした味わい／コーン600円、カップ300円〜

「健康のためにはお菓子を一切食べないことが合理的かもしれませんが、お菓子を大切に



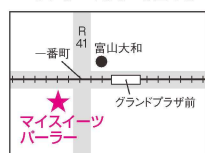
▲富山市中央児童館で毎月、科学教室を開いている佐藤さん。子どもたちに科学の原理を応用したものづくりの楽しさを伝えています

な人と一緒に食べる楽しさや和やかな時間も大切です。『非合理の中の合理』の視点で、健康と楽しみのバランスをとりながら、より良い選択をしていくことを富山から広めていきたいです」

地元メディアで糖質オフレシピを毎月連載し、子ども向けの科学教室や親子体験イベントを年間20、30回を開催するなど、発信力を高めている佐藤さん。楽しく・おいしく・学べる健康づくりを目指して前進する「マイスイーツパーラー」を当所はこれからも応援していきます!

低糖質スイーツ専門店 マイスイーツパーラー

住所 富山市一番町4-5
☎076-400-9215



営業時間 11:00~18:00
定休日 月曜、第1・3・5日曜
(日曜は不定休)
※専用駐車場はありません。

