

フランスの本格的な味を、あたたかな雰囲気で ~ Chez Caz ~

岡崎市岩津町字檀ノ上 151-4 電話:0564-45-7556
営業時間:午前10時~午後7時30分 定休日:水曜日、第1・3火曜日

2年間スイーツの本場フランスで本格的な修行をし、地元岩津に本格スイーツの店を4月26日にオープンしました。現地のフランス菓子コンクールでは、賞をいただいたこともあり、その経験をいかし、伝統的なフランス菓子をベースに、季節の素材を取り入れた、“五感で感じられるケーキ”とともに、自家製のヴィエノワズリー(デニッシュ系パン)を取り揃えています。

岡崎商工会議所へは創業資金等で相談に行ったのがきっかけで会員になりました。コンビニでも本格的なデザートが売られる昨今、個人店では、より一層の差別化を求められます。今後は、記帳指導を通じ経営の相談についてもお願いしていけたらと思っています。

「CHEZ」とはフランス語で『家』や『家庭』を意味します。店の名前のとおり、味はより本格的に、でも我が家にいるようにくつろいでいただけるような幅広い世代に愛されるケーキ屋を目指し、がんばっていきたいと思っています。また、自分がここでお店をだすことで、地元の商店の皆さんの活気に少しでもつながればと思っています。



シェフ パティシエ
石川和雅 氏