

素材にとことんこだわったチーズケーキが人気 有限会社ファーク

自然豊かな和歌山のこだわりの素材を使ったチーズケーキやスイーツがネット通販サイトで大人気のお店「シエスタ」。同店を運営する有限会社ファークは百貨店や駅ナカの催事に積極的な出店。ネット販売が中心のスイーツを購入できると人気を博す。2014年4月には堺市の三国ヶ丘駅構内にスイーツ専門店「シエスタ ミクニガオカ」をオープン。地域に愛されるスイーツ展開も手がける。

和歌山の卵・牛乳・みかん蜂蜜と4種チーズを使ったチーズケーキ

シエスタチーズケーキはしっとり濃厚でふんわり爽やかな味わいが魅力。味の決め手となるチーズは4種をブレンド。上品でなめらかなクリームチーズをベースに脂肪分が少なくあっさりとしたリコッタ、クリーミーなマスカルポーネ、コクと深みのパルミジャーノ・レッジャーノを使用。

卵は和歌山の標高100mにある生石高原でのびのびと放し飼いをされた鶏が産んだ新鮮なもの。健康的なエサを食べ、涼しい環境で湧き水を飲んで育った元気な鶏の卵は箸で掴めるほど弾力がある。

牛乳は和歌山かつらぎ町の「木村牧場」のもの。20頭ほどの小さな牧場で手間ひまをかけて飼育されている。搾乳量が少なく町内だけで消費されているため「幻の牛乳」といわれるほどの貴重な牛乳を使用している。

甘みとなる蜂蜜は高級なみかん蜂蜜の中でも最も希少な和歌山産のみを使用。生石高原でみかんの花が咲く10日間だけみかん花の蜂蜜を集めた貴重なものだ。このみかん蜂蜜がチーズケーキの香りを爽やかに引き立てている。

また、みかん蜂蜜を使ったはちみつロールケーキも好評だ。香り付けのためではなく、甘みはすべてみかん蜂蜜を使用。クリームや生地にみかん蜂蜜を練り込んでいるので上品でやさしい甘さに仕上がっている。

このように手間ひまかけて大事に作られた素材をひとつひとつ手作りでスイーツを仕上げている。



人気のチーズケーキは4種のチーズをバランスよく配合。和歌山産のこだわりの卵・牛乳・みかん蜂蜜を使用。しっとり濃厚でふんわりと爽やかな甘みを感じられる

ネット通販でランキング1位百貨店や駅ナカ催事でも好評

こだわりのスイーツが生まれたのは2001年和歌山市田中町にオープンしたカフェ「シエスタ」だ。オープン後、パスタが人気でパスタ専門店として業態を転換。食後の自家製スイーツも人気で、「どうしても持って帰りたい」というお客様にラップで包んでケーキを持って帰ってもらったことがスイーツテイクアウトの始まりだった。

2005年にスイーツ専門店を併設し、同時にネット通販サイトをオープン。「全国の方に当店のスイーツを楽しんでもらいたい」とネット通販も始めた。すると、ネット通販サイトのスイーツ部門で全国1位を何度も獲得。2006年には東京の有名百貨店の催事に初出店。「ネットでしか買えなかったスイーツが買えてうれしい」と行列ができるほどだった。テレビや雑誌などにも紹介され話題のスイーツとして評判になる。

しかし、2008年秋のリーマンショック後はネット通販の売上が落ちたという。代表取締役の高橋氏は「当時、私は取締役役に就任したばかりでネットの売上に変わるものを探す事が急務だった。さまざまなご縁がつながり2012年より駅ナカの催事出展にこぎつけることができた。」

その一手が功を奏した。宝塚駅での催事の好調を機に、淀屋橋駅の駅ナカ催事では1週間で410万円売り上げてスイーツの催事売上ではダントツの1位を記録。駅ナカ催事にひっぱりだこになる。

そして、話題のスイーツとして商談が100件近く入るようになった。高橋氏は「月にチーズケーキを3000本～5000本用意してほしいなど大量の依頼をいただくこともあった。しかし、みかん蜂蜜の量は前年に1年間分を注文しているのに急に増やすことができない。ほかの素材もこだわって作られているため大量生産が難しいのでお断りした。また、徐々にマスカルポーネなどが値上がりしていたが、消費税が8%になった頃から10%近く値上がりするなど素材自体の値上がりもあった。品質は落とさずにお客様に喜んでいただけるよう価格をキープしていたので厳しい時期もあった。」と振り返る。

催事販売に力を入れる一方で場所によって売上がよい所もあれば、厳しい場合もあったため見直しを図った。商品へのこだわりは大切にしながら経営努力で厳しい局面を乗り越えた。

2014年4月三国ヶ丘駅構内に「シエスタ ミクニガオカ」オープン

堺市の三国ヶ丘駅リニューアルにともない構内のスイーツ店舗出店の機会

を得た。「大阪に実店舗がほしかったのでありがたいタイミングだった。」と高橋氏。2014年4月のオープン以来、ネットで人気のチーズケーキやロールケーキが買えることあって駅の利用客から好評だ。

2014年10月から地元ならではの商品として「MISASAGI Sable (ミササギ サブレ)」を発売。地元の美味しいお土産として自慢してもらえるようバターたっぷりサイズも大きく仕上げられている。常連さんが「この前のが美味しかったから」「孫が喜んでくれたからまたもってきたい」とファンも増えてきている。

同店で商品企画を担当する杉本恵氏は「シエスタミクニガオカのオリジナル商品が作りたくて、百舌鳥古墳をモチーフにした。古墳のことを御陵と呼ぶが、陵という字はみかさぎとも呼ぶので『MISASAGI Sable (ミササギ サブレ)』と名付けた。今後は三国ヶ丘限定の季節感のある商品を毎月発売していく。地域で愛されるスイーツ店になりたい。」と語ってくれた。

高橋氏は「店舗で働いているスタッフの意見を取り入れて、地元らしさや季節感をどんどん出してもらいたいと思っている。また、今後は卸売にも力を入れていく予定だ。アミューズメント系の賞品やゴルフコンペの賞品、企業のパーティーのお土産として利用してもらえる販路を開拓したい。また、海外からの観光ツアーとコラボしてお土産としてできないかなどさまざまな展開をしていきたい。」とさらなる展開に力を入れていく。



1個からの販売も行うしっとり焼きチーズケーキ



幻のはちみつロールケーキ。年間10日間しか採れないみかん花の蜂蜜のみをクリームや生地に使用。上品な甘さと爽やかな香りが贅沢な味わい

古墳の形をした「シエスタ ミクニガオカ」オリジナルの「MISASAGI Sable (ミササギ サブレ)」。春は期間限定で「さくらフリアン」を発売。季節限定の商品開発に力を入れている

有限会社ファーク 代表取締役 高橋 実

〒599-8238
大阪府堺市中区土師町1-6-15
TEL : 072 (242) 8646
FAX : 072 (276) 7729
<http://w-siesta.com/>



【事業概要】・飲食店の開業及び運営
・インターネットによる食品の小売り事業