



右/山重の若女将・霜出朋子さん

専門学校でも少し勉強したのですが、やはり経験不足なので：  
**霜出**：ここはお客様の年齢層が高めということもあって接客には特に気を遣います。それに、山重のカフェなので、高山さんにも「山重のおもてなし」を心がけてもらっています。

して掛けて差し上げる。常にきめ細やかな心遣いが求められるので、そういう意味では大変かもしれませんが、高山さんはすごく助が良くて一言したら十理解してくれるのですごく助かります。忙しい時は結婚式の介添えも手伝ってもらったりするんですけど(笑)  
**高山**：他ではなかなかできない貴重な経験をさせてもらっています。

例えば、コートをお召しになったお客様がいらっしゃったら単に「コート掛けはあちらです」ではなく、お預かり  
**高山**：幼い頃から母がおやつに手作りのドーナツを作ってくれて、私も教わりながらよく作っていました。大人になって将来を考えた時に、やっぱりお菓子作りが好きだった  
**高山**：そうですね。今は仕事を覚えることで精一杯だと思うのですが、今後は自分から新しい企画をどんどん提案してけると嬉しいですね。  
「自分がYama Cafeの



今回の AKINDO  
Yama Cafe ヤマカフェ  
パティシエ  
高山 真砂未さん(21歳)

趣味：ハイキング  
得意なスイーツ：チーズケーキ



加茂でがんばる素敵な商売人  
(AKINDO) をご紹介いたします!

今回は、老舗料亭プロデュースの和モダンなカフェ「Yama Cafe」のパティシエ高山真砂未さんと割烹山重の若女将・霜出朋子さんにお話を聞きしました!

「石垣の壁が「料亭のカフェ」という感じでも素敵ですね。どうして料亭にカフェを作ったのですか？」

**霜出**：山重を一度も訪れたことの無い方でも気軽に楽しめて、それでいて料亭の雰囲気も感じられる場所を作りたくて、7年前にお店をオープンしました。山重を知っていただくためのアンテナショップのような感じですね。

「高山さんはまだお若いのに落ち着いていて、カフェの雰囲気ぴったりですね。」

のでパティシエになろうと思えました。

「Yama Cafeのメニューは高山さんが考えているのですか？」

**高山**：季節限定メニューなどは自分でも考えます。お客様のテーブルから「これ美味しい!」という声が聞こえてくるとすごく嬉しくなりますね。

「これからどんなメニューが出てくるのか、とても楽しみです!」  
最後に、若女将から今後の高山さんに何か期待することはありますか？」

**霜出**：そうですね。今は仕事を覚えることで精一杯だと思うのですが、今後は自分から新しい企画をどんどん提案してけると嬉しいですね。  
「自分がYama Cafeの



ゆったりとした時間が過ごせます

**高山**：そうですね(照)すごく緊張しています。製菓の専門学校を出てすぐに就職したのでまだ21歳です。今年の4月に入店して丸1年経つのですが、覚えることがたくさんあって毎日が勉強です。  
「フレッシユな社会人1年生ですね。仕事は順調ですか？」

**高山**：調理をしながら接客も行うのですが、お客様に対する言葉遣いや心配りなどがいまだに慣れなくて大変です。

主人だ!」くらいの強い意気込みで(笑)  
**高山**：がんばります!

老舗料亭の和モダン喫茶  
Yama Cafe ヤマカフェ

住所：加茂市仲町4-15  
TEL：0256(52)0104  
FAX：0256(53)3830  
営業：11時～17時  
定休日：月曜日 ※祝日の場合は翌日  
HP：http://www.yamazyu.com/yamacafe/

季節限定メニュー



ホットアップルパイ