

桜慈工房（足寄町）

一緒に100年後を考えるきっかけに
十勝の大地から産まれたチーズケーキ

社長の思い

100年後の子供たちに何を残せるのか。生きることは食べること。人はすべて食べた物からできている。食べて語り、食べて考える。世の中に一人ではできないことはない。人との関わりで喜怒哀楽を感じ、協力する大切さを知る。そんなことを一緒に考えるきっかけのケーキとなることを願っている。

企業概要・背景

従業員のほとんどが子育て中の母親。自身の経験から子育て中の母親が働くための職場の必要性を感じていた。母親として子供たちに最善の方法を考え仕事と向き合う。桜（女性として）慈（母として）工房（プロとして）“今”できることを考えている。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

十勝の豊富でおいしい食材とそのブランド力の活用が可能。

子育て中の母親に働く場を提供することにより、母親らしい細やかさや愛情のこもったケーキ作りが可能になる。

[機会]

地元の食材生産者との出会いの機会を大切にし、特徴あるおいしいチーズケーキを開発。

先進性・独創性・特徴

「熟旨チーズケーキ」

牛乳、砂糖、大豆、卵など、地元の食材を使った十勝の大地から産まれたケーキ。食べてもらうのも嬉しいが、なによりも作り手自身が作る喜びを感じている。

下地のクッキーは地元「細川食品」のおからを使用した香ばしいクッキー。ケーキは解凍後の熟成でうまみが増す。これが「熟旨」の秘密である。

今後の展望

ケーキへの思いとして、いつか土作りからこだわったチーズケーキを作りたいと考えている。それが特別ではなく当たり前の世の中になってほしい。販売面では、通信販売の活用と業務用としての販売増加を目指す。

事業所データ

代表者	矢野 有紀
業種	製造業（食料品、乳製品、チーズケーキ）
創業	平成19年
所在地	足寄郡足寄町里見が丘17
電話	0156-25-6625
URL	http://www.sakuraji.com/

