



# 豊前のおしごと 親子de体験隊

## 取材先 ▶ 武蔵屋 パティスリー・パッション

豊前市在住の親子記者が、市内の様々な企業や団体を取材した記事を掲載する同コーナー。10回目は、宮崎 佳奈子さん・悠仁くん（はるひと／10歳）・結子ちゃん（8歳）・真依子ちゃん（5歳）親子です。



## 「からだにやさしい」お菓子に出会える まちのお菓子屋さんを取材しました！

今回私たちは「武蔵屋 パティスリー・パッション」を取材してきました。和菓子と洋菓子が両方楽しめる同店。

子どもからお年寄りまでが安心して食べられるお菓子を提供したいという思いから、添加物や人工着色料をできるだけ使用しないとのこと。和菓子やケーキはもちろん、焼き菓子も充実しているので、さまざまなシーンで利用できますね。



案内人：金光 功さん 代表取締役  
武蔵屋 パティスリー・パッション

昭和30年創業の和・洋菓子店。「お年寄りから子どもさんまで安心して味わえるよう、材料も厳選」と金光さん

## ショーケースにはたくさんのケーキが！

ショーケースには定番商品をはじめ、季節のフルーツを使った商品など、多彩な種類のケーキが並べられています。5月半ばの取材時は、メロンのロールケーキが人気でした。メロンも時期に合わせて産地が移り変わっていくそうです。



▲販売員さんとお客さんを、交代で体験しました♪

## 焼き菓子の袋詰めを体験

焼き菓子を袋に詰め、原材料＆ロゴシールを貼る作業も体験。シールの見栄えの良い貼り方なども習い、丁寧に気持ちを込める大切さを改めて学びました。食品ロス防止のため、ホールケーキなどは事前に予約しましょう！



▲みんなシールの貼り方が個性的でかっこいい！

イチゴたっぷり♪  
上手に巻けたよ〜



今回は、ロールケーキ作りを体験させてもらいました。生クリームを均一にのぼしたり、くるくると巻いたりする作業に苦戦しましたが、とても楽しかったです♪

## SDGs 見つけた！

天然素材で添加物や人工着色料をできるだけ使わず、体にやさしいお菓子作りを3代にもわたって70年近くも営んでいるなんてとても素敵ですね。和菓子も洋菓子も、そして季節を感じさせるフルーツも楽しめ、お子さんから年配の方までずっと永年のファンが多いことでしょう。原材料シールで素材に対する安心感をきちんと伝え、また予約をお客様に進めるなど食品ロスへの取組も教えて頂きました。普段買い物をする際にも気にしてみると良いですね。

取材協力 (株) ニコン日総プライム NNPシリーズSDGs連載担当  
水谷洋司・五代厚司・岩崎裕子・宮川清希・二塚正明

■取材を希望される企業・団体および取材について記事を書いてみたい親子記者を募集中。

## 取材先のSDGsポイント！



ポイント① SDGs目標2 飢餓をゼロに  
★「フードロスを解決」



ポイント② SDGs目標3 すべての人に健康と福祉を  
★「安心、安全な食品作り」



ポイント③ SDGs目標8 働きがいも経済成長も  
★「からだにやさしいお菓子作りを半世紀以上」

Check Point

取材協力 武蔵屋 パティスリー・パッション ☎ 0979-83-2575

豊前市赤熊1363-10 <http://www.musashiya-passion.com/>  
Instagram ID : @passion.1997 ▶▶▶

撮影 juri (@juri\_092)

※撮影中の様子は「おしごとパレット」のInstagramにて公開中  
(ID : @oshigotopalette) ▶▶▶

