



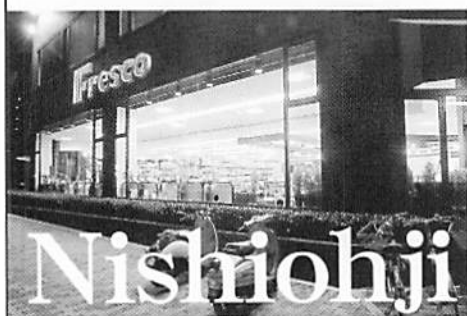
24時間営業中

The Supermarkets  
Supporting You.

必要な時、思い出してください。  
いつだって、フレスコがお待ちしています。



24時間営業中



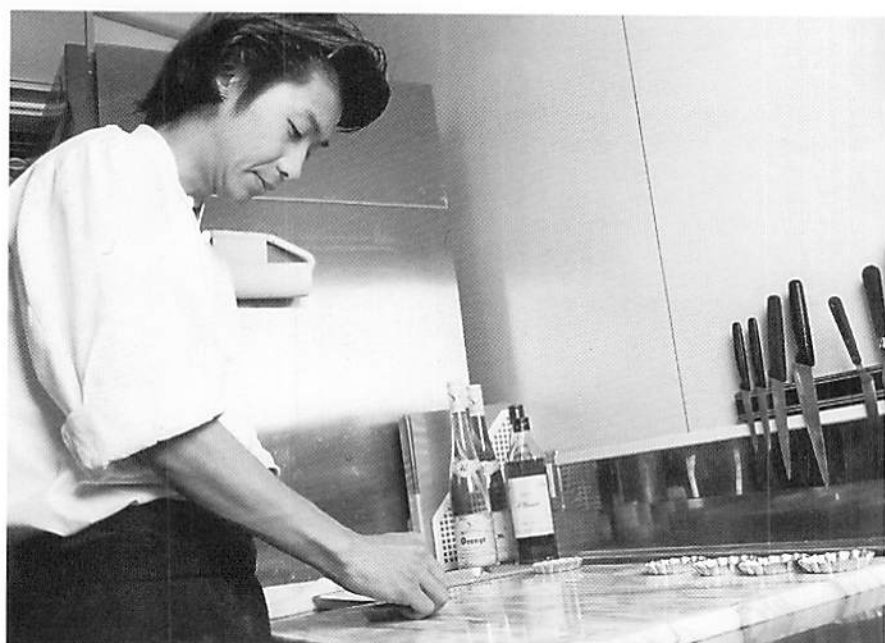
深夜12時まで営業中

フレスコ  
Fresco

四条店  
京都市中京区西洞院四条上ル蟻郷山町481  
TEL:075-257-3553 24時間営業

五条店  
京都市下京区五条通高倉西入万寿町150番地  
TEL:075-354-3131 24時間営業

西大路店  
京都市中京区西ノ京下合町27  
TEL:075-803-5291 10:00~24:00



パティシエ

山口貴之

Yamaguchi Takayuki

【プロフィール】

71年京都生まれ、高校卒業後、製菓学校にて基礎を学び、関西一円のパティスリーで製造に携わる。自宅を利用しての予約注文販売の形態をスタート。その後、土日祝のみ開店、平日は予約のみという現在のスタイルでフランス菓子店を営む

【パティシエとは…】

製菓の技術を持った職人を表すフランス語。

KYOTIAN I.D.

キョーティアンアイディ

「にっこり売りたい」と願う  
言葉に秘めた自信と思い



四季に応じて約20種のバリエーションから日替わりで、タルトレットフランボワーズ500円、サヴァラン・エキゾチック550円、スヴニール・ダジ500円



「材料と手間を惜しみなく」という素材選。とりわけ気を入れて、「力強い味がするから」とナッツ類はスペイン産をチョイスする



自宅の軒先が店舗の全て。ドアを入れて、すぐ右にある工房へのドアを開ける。すると冷蔵庫からケーキが乗ったトレイが登降する仕組み

Information  
Bec Rouge (ベックルーージュ)  
京都市左京区一乗寺花ノ木町21-3  
TEL:075-706-5085  
火~金: 10:00~19:00  
(3日前までに要予約)  
土日祝: 11:30~21:00  
月休 (詳細はパンフなどで確認を)

自宅を改装した小さな工房。そこが土日と祝日にだけ、山口貴之さんが作るケーキに出会える唯一の場だ。閑静な住宅街の中、目印は小さな看板のみ、平日は3日前までに予約のホールケーキのみというスタイルを問うと、「ただ、それ以上に手が回らないだけ」とさり笑う。そのスタイルに決して満足はしていないが、今の自分のベストを形にするスケール。夢は「カフェが併設されたパティスリー」だという。ベストな状態で供したケーキや、持ち帰ることのできないスイーツを頬ばった瞬間の人々の顔、それを自分の目で確かめるためだ。他からどう思われようとも、自身の納得がいくこと。それが彼の行動を生み出すすべてだ。

小さい頃から甘いものは苦手、どちらかと言えば嫌いだった。ところが高校生の頃、なぜか突然「美味しいな」と思えるようになった。その時、将来の道は決まった。製菓学校で学んだ後、パティシエ修業の職を手に入れる。ハードな肉体労働にセンスまでもが要求される厳しい日々。ところが、厳しい修業の先に、彼の学びたいケーキ、作りたいケーキは見えて来ない。パティシエとして実際に歩む道に進みたい道は、なかなかリンクしなかった。そして志しが固まってから約10年の月日が流れた頃、転職が訪れる。何か出来事があった訳ではないが、「本当にやりたいことに就けていない」という悲憤感が、前を向かせてくれた。全財産を注ぎ込み、これは…と思えるケーキ作りを一から学び始めたのだ。「日本で出来る最高のケーキを作る技術はひとつしかない。それを習得しました」。斯くして、長かった紆余曲折の末、彼の望むケーキを生み出す力を身に付けた。その力を大切に思うからこそ、不本意な仕事には付きたくなく、自宅にて一人で出来る範囲の注文販売をスタートさせる。じわじわと評判は街に広がり、土日・祝日にはプティ・ガトー (小さいケーキ類) の販売も始まった。そして時が過ぎ、相次ぐ売り切れに頭を下げることも多くなった近頃。「最初の頃は、お客さんがたった2人ってこともありました」。けれど、その頃も今も変わらないのは「悲しい腹も立つけれど、満足はいかないものは全て捨てます。お客さんのことと、自分の歩んで来た道を考えて捨てるしかない」という姿勢。

「にっこり笑って売りたいから」。その一言は、彼の生み出すケーキを頼もしくしてくれる。次の週末に誰かの家で頬ばられる時も、そして何年か先に作り立てで供される時にも。