

挑む!

焼きたてチーズタルト専門店経営

さきもと 寄本 将光さん(37)

サクふわっ 笑顔膨らむ店内工房



大阪府八尾市出身。家族やスタッフとのパーベキューが息抜き。こだわり派で、「誰にも触らせない」と自ら肉を焼いて、振る舞うという。

「焼きたてチーズタルト専門店PABLO」の洋菓子店は、1日に5万5千個売れている。2011年9月、大阪梅田に1号店を出店。いまは国内外に53店を展開する。サクサクのタルト生地、ふわとろの食感が魅力だ。

目の前の人を驚かしたいという「お

どろ菓子」をコンセプトに、日々、新商品のアイデアを練る。「一番うれしなのは、商品を口にした人が驚きにあふれた笑顔を見せてくれるとき」

高校卒業後、家業のリサイクル会社経営を経て、洋菓子店を起業。母親の手作り菓子が大好きだったことがきつ

かけだった。原料にこだわり抜いたロールケーキやバウムクーヘンが大ヒットし、急成長した。

だが、思わぬ落とし穴があった。製造が追いつかない。製造を外部委託するようになり、仕入れコストがかさんだ。残業時間が日増しに長くなり、疲弊したスタッフからは笑顔が消えた。店を去るスタッフもいた。

「原点に戻ろう」。焼きたてチーズタルトに特化した専門店のブランドを立ち上げた。短時間で焼成できる独自のレシピを開発。店舗内の工房で随時商品を焼き上げることで効率的に生産と供給ができるようにした。

「世界中にパブロを広めたい」。今はスタッフの笑顔に囲まれ、挑戦を続けている。

文・写真 今野忍

◆来週と再来週は休載します。

記者から

温厚だが、経営を語るときの目は鋭かった。大阪の若手経営者を引っ張ってもらいたい。