

# 卒業生の声



## 竹田 幸広 さん

島根県立平田高等学校 出身  
松江栄養調理製菓専門学校  
製菓製パンコース／2010年卒業

松江栄養調理製菓専門学校を卒業後、大阪の有名洋菓子店「ハンブルグ」に就職。

松江に戻り、「シェ・ブラン」で修業した後、カフェ「HAUS」の料理長を務める。

2020年に独立して「パティスリークローレ」をオープン。  
現在、オーナーパティシエとして活躍中。



私は、お菓子を食えることが大好きで、自分でも作れるようになりたいとの思いから、地元で洋菓子・パン・カフェを幅広く学べる松江栄養調理製菓専門学校の製菓製パンコースに進学しました。

在学中は、ほぼ毎日実習があり、世界中のお菓子やパンを1日に何種類も作りました。フランス菓子をはじめ、ウィーン菓子など初めて目にするものも多く、とても勉強になりました。基本をしっかり身につけることができ、製菓衛生師免許も取得できました。クラスメイトとも仲が良く、今でも交流があるので、同じ業界にいるものとして心強いです。

就職してからは厳しい現場で大変でしたが、先輩の技術のすごさに圧倒され、先輩のようになりたいと思い、それを目標に今まで頑張ってきました。辛いこともありました。自分が店をオープンする原動力になったと思います。学生時代や修業時代に教わる事、意見を言ってもらえる事はありがたいことだと料理長やオーナーパティシエとなり初めて気づかされました。

これからも、これまでの経験を生かしてお客様に良いものを届け続けていきたいと思っています。