

働く女性のワーキングスタイル発見マガジン

# Actaleia

[www.actaleia.com](http://www.actaleia.com)

November 2011

Vol.22

アクタレイア

無料



自分らしく  
シゴトをする

Working × Woman / 菊地 紘実

Sendai Meets♥ Sweets



Working × Woman / 菊地 紘実

# 自分らしく シゴトをする

「いつかは自分の夢をかなえたい」そんな思いをもつアクタレイア読者の皆さんに、一度は会っていただきたい方。幼い頃からお菓子や料理をつくるのが好きで、「焼き菓子 kocci by spica」をご自宅で開業している菊地紘実さん。仙台の野菜をつかったお菓子にも挑戦し、あおばスイーツフェアにも出展されます。今回は「好き」を仕事にしている菊地さんにお話を伺ってきました。

## やりたかった仕事

「焼き菓子 kocci by spica」木製のかわいらしい看板が出迎えてくれるのは菊地紘実さんのご自宅を改造したお店。「今年の7月にオープンしました。」とこやかな笑顔は、菊地さんのつくる焼き菓子にも工房の雰囲気にも表れています。

飲食の様々な業態を見て、経験してきた菊地さん、学べば学ぶほど悩みも深くなったそうですが、やりたい気持ち募り、4年ほど前に友人と一緒にベーグル屋さんを始めました。spicaという店名で、住宅街などでの移動販売を開始。食べておいしさを実感してくれるお客さんが、次々と来店。「次はいつくるのか」と尋ねられることもしばしば。そんな中、菊地さんは昨年お子さんを出産。「ベーグルは、発酵具合がキーポイントなので、小さい子供をみながらではおいしいものが作れない



## profile

宮城県仙台市「焼き菓子 kocci by spica」店主 菊地 紘実さん / 1980年、宮城県仙台市出身。飲食の仕事を経験し、ケーキ製造、カフェ、飲食店など様々な経験を積む。4年ほど前に、spicaでベーグルを製造販売。今年7月「焼き菓子 kocci by spica」を開業。1児の母。震災後は「こまるプロジェクト」にも参加。

ブログ  
<http://koccibyspica.blog.fc2.com/>

いなと思って「今は、spicaの姉妹店として「焼き菓子 kocci by spica」での仕事にシフトしているそうです。

## 今の自分に合わせたペースで

「お店はオープンしたものの、子供はまだ1歳半、まだまだ手もかかります。平日しか来れないお客様もいるし、逆に土日でない自分には毎日の営業は無理…」

悩んだ末に、現在は金曜日と土曜日を営業日としています。「あとは、青葉区八幡の佐藤商店さんなど、kocciの焼き菓子を取り扱ってくださるお店での販売会を開催しています。クッキーやスコーン、パウンドケーキなどを、季節感あふれる素材を使って仕上げます。将来は、週末にカフェとしての営業をしていきたいとのこと。自

## Message

for Working × Woman

ここまでこれたのは、spicaのパートナーのおかげ。今後は、spicaの方で置いたりして協力しあっていきたいです。皆さんにもさっといはらずですよ、大切にしたいパートナー。

分のやりたいことを、自分の力に合わせた方法で、菊地さんならいつかきこってやってくれるのではないかと思えたのでした。11月になびく情報ステーションで開催される「仙台あおばスイーツフェア」では、ルバープを使ったマフィンを販売予定とのこと。ぜひ、皆さん、菊地さんに行ってみてください。