



私は、「コロナ」をきっかけに「夢」に向き合いました。

「スイーツ&ワインの専門家(2児の母)」が有名スイーツ店に
猛アタックして商品化を実現。

自宅が華やかなプチ贅沢空間になるペアリングセット
「La Pair(ラ・ペア)」をインターネットで販売開始。

スイーツ&ワインの専門家・林典子が、「ワインの『酸』を楽しむ」というテーマを設定したスイーツ&ワインのセット販売を7月11日より開始しました。ずっと夢であったこの商品は、コロナ渦の中でこれまでの事業が出来なくなった事をきっかけに、京都の有名スイーツ店に猛アタックして実現しました。

自宅が一瞬にして素敵な「アフタヌーン・『ワイン』」会場に！！ゆったりとした「プチ贅沢経験」をお届けします。

【経緯と意義】

はじめまして！！私は「京都より、お菓子とワインの世界」という「スイーツ&ワイン」に関する事業を行っている林典子と申します。これまでは、主にレストランさんやホテルさんで毎回「テーマ」を設定し、その時世に合ったスイーツとワインとのペアリングをお客様に楽しんで頂くという「イベント・セミナー事業」を行ってきました。(詳しくは「参考資料」をご覧くださいませ。)

しかし、今年のはじめから次第に深刻化してきた「コロナ情勢」のため、この事業が難しくなりました。せっかく自分で主催するだけでなく、会社さんからの依頼やワインの輸入元さんから「協賛」ももらえるようになったのに、今後、どうしていったら良いか非常に不安な毎日でした。

そんな中、そもそも自分はなぜ、「スイーツ&ワイン」の仕事をしたかったのか、を振り返りました。

「スイーツとワイン」はそれだけで「オシャレ」で「華やか」になれる、たまの休日にゆっくりスイーツとワインを時間をかけて楽しむ「経験」があることは、とても豊かな生活になるのではないかと、という大切な事を「コロナ」のおかげで思い出しました。

実はこの事業を考えはじめた時、「イベント」ではなく、お店をしようと思ったのですが、資金の乏しさや、子供もまだまだ小さいため、それは難しく、まずはインターネットでスイーツとワインの「セット販売」をしたい、店舗開業が難しければ、どこかに製造委託ができないかと、2015年、京都のビジネスや創業の専門機関へ相談にいったところ…「実績も無い林さんには無理ですね、そもそもあなたにスイーツづくりに協力してくれるお店はない」と指摘を受けました。

落ち込みましたが、それでも無い事を指摘された『「実績」はつくっていきよう！』とワインの勉強をしていくと、そこからのご縁で次第にイベントが出来るようになりました。「イベント」にお客様が集まるようになると、その事業に集中するようになり、「セット販売」の夢は封印していました。

やはり、創業の専門家の方に「無理」と言われたことが、ずっと頭の中に残っており、なかなかスイーツとワインの「販売」に踏み出すことは出来ませんでした。(もちろん、率直な意見をくださったその専門家の方には今でも感謝しております。)

そして2020年、このコロナ情勢が深刻化し、イベントが出来なくなった時、もう一度あの時夢見たものに向き合ってみようという気持ちになり、一つの京都の有名スイーツ会社さん(<https://ichigonoomise.com/>)に連絡しました。それまではごあいさつ程度でほとんどお話したことはなかったのですが、なぜか、あの社長さんならこのスイーツ&ワインの素敵な世界を分かってくれる、という「おもい」、それ以上の「確信」がありました。そして、有難いことに、スイーツに合うワインの製作にご協力頂けることになり、今に至ります。

「コロナ」情勢により、不安な日々ですが、この「コロナ」がなければ、私は自分の「夢に向き合う」という事は無かったと思います。このピンチをきっかけに新たなスタートを切った事例を是非、多くの方に届けてもらえれば嬉しいです。

★今回の過程をブログに綴っております。よろしければ、こちらをご覧くださいませ。

<https://ameblo.jp/norikohayashi/entry-12605437115.html>

ラ・ペア日記

★取材を希望します。よろしくお申し上げます★

本件問い合わせ先: 京都より、お菓子とワインの世界 林典子

【Eメール】nhayashi@sweets-wine.com 【電話番号】075-555-8207 【携帯番号】080-4396-5095

【住所】〒601-8047 京都市下京区中堂寺南町134 ASTEM 8F 8B12

【ホームページ】<https://sweets-wine.jp/> 【ラ・ペア専用ページ】<https://lapair.jp/>



スイーツは、試作を重ね、ワインとの相性だけを考慮して作りました。

スイーツ&ワインの新発見を是非、お試しください。

その複雑性が魅力のお酒であるワイン。スイーツにも複雑性を実現できるよう、「層」を意識しました。また、ドライフルーツやクリームチーズ等、ワインに合うエッセンスたっぷりの特製スイーツです。

【商品内容 と ワインとのマリアージュポイント】

内容1 変わりバイク&バター(2つ)

ライチのリキュールを染み込ませた紅茶生地に生のバタークリームをそのまま入れました。その上はカシスゼリーでしっかりカバー。仕上げに枝付きレーズンを載せています。ワインと一緒に楽しむ事で、ワインの清々しい「酸」を感じて頂けます。

内容2 ショコラとクリームチーズ(1つ)

ガトーショコラにドライフルーツをたっぷり混ぜ込んだクリームチーズをコーティング。ちょっとしたアペリティフのアクセントにも。ワインと一緒に楽しむことでワインの「酸」が、このスイーツの濃厚「すぎる」部分をスッキリ洗い流してくれます。

内容3 サン・タムール(ハーフサイズ・1本)

「聖なる愛」と名づけられたミディウム・ボディの赤ワイン。フランス・ブルゴーニュのボジョレー地区で生産されました。ボジョレーは日本でも馴染みのあるワイン産地ですが、こちらのワインは「ヌーボー(新酒)」ではありません。しっかり醸造・熟成され、ワインの味わいはより深くなっています。

【価格】4972円(税込) 【購入方法】インターネット (<https://sweetswine.thebase.in/items/30247992>)

【販売開始日】2020年7月11日

★詳しくは「ラ・ペア」専用ホームページへ <https://lapair.jp/>

京都より、お菓子とワインの世界・これまでの主な実績

- 2016年3月 嘉祥菓子養老軒さんのフルーツ大福とワインのイベント 於)ちおん舎
- 2016年10月 京菓匠笹屋伊織さんの京菓子とワインのイベント 於)ちおん舎
- 2017年6月 吉田山荘スイーツとワインのイベント 於)吉田山荘
- 2017年12月 京菓匠笹屋伊織さんの「女将塾」で「和菓子に合うワインを」提案 於)大丸京都店
- 2019年8月 送り火鑑賞と朗読の夕べ 送り火スイーツとワインも 於)四条烏丸学び場とびら
- 2020年2月 ショコラ&マディラ 於)御所南・ホテル・ザ・スクリーン

林 典子(はやし のりこ)

「京都より、お菓子とワインの世界」代表
 <お菓子とワインのマリアージュ専門家>

- ・日本スイーツ協会認定 スイーツ・コンシェルジュ・アドバンス
 - ・日本ソムリエ協会認定 ワイン・エキスパート
 - ・京都商工会議所会員 ・京都検定3級
- 2児(1歳と小学校3年生)の母

魅力的な嗜好品の組み合わせ、「『お菓子とワイン』のお店がしたい!」と思ったことが、この事業のきっかけです。しかし、(子供がまだ小さい、経費の問題等)自身の事情を考え、まだ直ぐにはできないとその時点でのお店開業はあきらめました。その時の自分に出来る事はないか、と考え、一番コストのかからない「イベント事業」をはじめました。2016年からこれまで33回開催のべ450人のお客様にお越し頂きました。現在はスイーツ&ワインのセット・ラ・ペアを販売中。



イベント「ショコラ&マディラ」

京都より、お菓子とワインの世界 林 典子

【Eメール】nhayashi@sweets-wine.com 【電話番号】075-555-8207 【携帯番号】080-4396-5095

【住所】〒601-8047 京都市下京区中堂寺南町134 ASTEM 8F 8B12

【ホームページ】<https://sweets-wine.jp/>



@sweets_wine_kyoto 又は #京都ペアリング



<https://www.facebook.com/sweets.wine.fromkyoto/>