



産地・メーカー  をたずねて
株式会社
ウフフ
金沢市

株式会社ウフフ 代表 志賀 嘉子さん

ママが作る、素材を生かした手作りドーナツ

金沢市にある人気ドーナツ店「ウフフドーナチュ」は、パティシエをはじめスタッフは全員主婦。子育て中のライフスタイルに合わせて仕事をしています。オーナーの志賀嘉子さんにお話を伺いました。

episode 1 ママたちの働く場所を作りたい

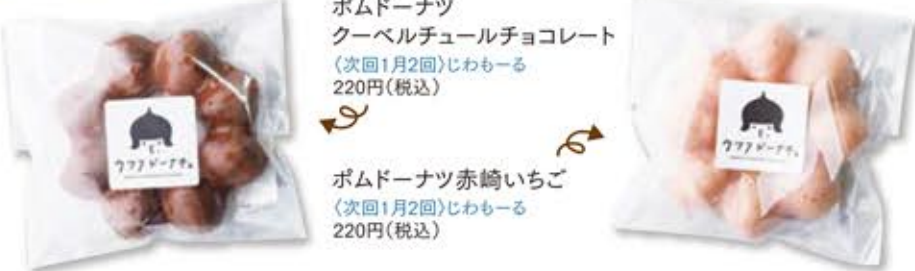
ウフフドーナチュの始まりは2015年。それまでウェディングプランナーや雑誌の編集長として働いてきた志賀さんは、子育てや家事との両立が難しく仕事を諦める女性を何人も見てきました。「子育て中のママが時間に縛られず、キャリアを生かして活躍できる場を作らなければ!」という思いから起業しました。ドーナツを選んだのは子どもたちが大好きなおやつだから。そして、形や製造工程が決まっているドーナツなら、スタッフが家庭の事情で急に休んでも誰でもサポートに入れるからです。ママたちが楽しく働けることで、子どもも笑顔になれます。毎日、約6000個のドーナツを製造する忙しいお店にも関わらず、工房にはママたちの笑顔があふれています。

episode 2 保存料無添加で食材のほとんどが地元産

昔のように手作りおやつを作る機会が減った今だから、安全・安心でおいしい手作りのドーナツを子どもに食べさせたい、そんな思いから生まれたウフフドーナチュは保存料無添加。白山の伏流水を仕込み水に使い、餌にもこだわって育てられた鶏の卵を使用し、毎日生地から手作りしています。また、地元の規格外野菜を積極的に使うことで、食材のムダを減らし地元農家の応援にも。「実は、『地元の食材を使った商品も作れますか』というコープさんからのお話がきっかけなんです」と志賀さん。生産者から野菜のおいしさを引き出す調理法を聞き、赤崎いちごやブルーベリー、能登産紅はるかなどを生地やトッピングに使ったウフフドーナチュが生まれました。

episode 3 未来のためにできることを

店頭には毎日、数十種類の揚げたてのドーナツが並びますが、それ以外は受注生産が中心です。店頭で販売するもの以外は全て冷凍で流通させています。できたてのドーナツをすぐに冷凍する「焼成冷凍」という製法なので、解凍後もおいしく食べることができるのです。長く保存できるのでフードロスもゼロに。その他にも廃油リサイクルに取り組んでおり、豚の飼料などに使われています。「今では持続可能な世界をめざすSDGsが注目されていますが、私たちは創業当時から自分たちの作ったものは捨てたくない!という想いで、在庫を無くすにはどうしたらよいかアイデアを出し合いました。たくさんのスタッフがいることで、新しい発想も生まれるので子どもが手を離れた後もウフフでバリバリ働いてもらえるような職場作りをしていきたいと思っています」と志賀さん。ウフフドーナチュの未来も楽しみです。



※1月2回には塩キャラメル、抹茶チョコレートもあります

--- MeMo ---



株式会社 ウフフ

ウフフドーナチュの工房兼ショップ。ショップからもママさんたちがドーナチュを手作りする工房が見えます。店舗は、土日祝はお休み。平日も営業時間は9時~16時までとママさんたちの働きやすい時間帯に設定されています。

ショップの中にはハンドメイド好きなママさんたちの「好きを仕事に」を応援したいという想いを形にするため立ち上げた、ウフフのオリジナルハンドメイド雑貨ブランド「グッチュ」があります。全国のママさんハンドメイド作家による子どもとママのためのグッズを販売。売り上げの一部は、児童養護施設に寄付しているそうです。



ママの手で作るドーナチュ



生地は季節や気温に合わせて、仕込み温度やこねる時間などを調整しています。



生地をドーナツ状に落とし入れます。おいしいドーナツ作りには欠かせないのは鮮度の良い油。



片面が揚がったら、くるくると裏返し。甘い香りがしてきます。



ひとつひとつ丁寧に仕上げていきます。

包装して完成! /