

コレット 開催決定

ウィークエンド

マルシェ

Weekend Marche

10/6 SAT

10/7 SUN

8 AM - 12

cake&cafe collet 本店
入り口横特設スペース
イートインスペース有

食を大切にするあなたへ

「週末の朝をアクティブに、おいしいものを食べてスタート」
できる場を提供します

朝食・ランチにピッタリな、卵・ベーキングパウダー不使用の天然酵母のスコーン5種類（200円～）、ヴァローナ社のチョコレートと40年物のブランデーに付けたプルーンを使ったトレイバイク（280円）、夕張産有機かぼちゃのスープ、焼きたてアップルパイを販売します。オープニングキャンペーンとして、無料のコーヒー（徳光珈琲）、オーガニックフルーツジュースをご用意します。ベーグル、マフィンの通常ラインナップもお買い求めいただけるよう準備いたします。

カジュアルに、誰とでも、気軽に楽しめる場で
気持ち良く一日をスタートさせる

コレットが大切にしている原料、製法、おいしさを大切に
しつつも、お散歩やお出かけ前などにぶらっと立ち寄れる
雰囲気大切にしようと考えています。詳細はスタッフま
でお気軽にお問い合わせください。※写真はイメージです



コレットの考えるマルシェとは

MARCHE

コンセプト

今作りたい・食べてもらいたい、面白い・おいしいと思った物を、よりタイムリーに、フレッシュな状態でお客様にお出しすること。

どんなものが出るの？

その時々に来るものをお客様に楽しんでもらいたい。日々コレットで扱っている“美味しいもの”は本当にたくさんあり、フレッシュなもの、食べ頃なものなど、いま食べて欲しいなあとっても商品として出せないことがたくさんありました。それは現在運営している三店舗（本店・手稲店・札幌三越店）で“通常商品”として提供するには、十分な原料の確保、ギフトとしての包装や日持ちの確保、成分ラベルの貼り付けなど、色々な条件が出てくるためです。でも、もっと“食”はカジュアルで、フレッシュで、タイムリーで、面白いことができるものだったはず、と思い、新たな提供スタイルを始めることにしました。マルシェでは、今までのその“条件”を極力省いて、一つでも美味しいものを作ったり、スタッフとお客様とのコミュニケーションが生まれる空間に集中したいと考えています。

キッカケ

胆振東部地震と停電です。電気が止まって何もできなくなってしまったことで、職人として、経営者として、応用力のなさを感じました。今ある食材をどんな状況でもおいしく提供できる職人でありお店でありたい、また、お店を運営できる事に感謝し、できる時にできることに取り組みたいと感じたからです。

今後

まずは不定期で始めます。どのような形になるかわかりませんが、少しずつ変化・進化し、定期的な開催ができるようにしていきたいと思っています。

オーナーパティシエール
園田都代乃

