

青森市匠の職人（平成27年度受賞）

三浦 みうら

祐一 ゆういち

（洋生菓子製造工）

本場ウィーンの香り高いお菓子を皆様に

取材レポート

三浦さんは東京の大学を卒業後、菓子専門学校に入学。専門学校では和洋の菓子の基礎知識を学び、当時、日本で洋菓子といえばフランス菓子でしたが、又と違ったことをしたい」という思いから、28歳の時にオーストリアのウィーンに旅立ちました。

ウィーンでは経営者になるために、国家公認マイスター資格が必要であり、資格を得るため、通常7年から10年の修業と厳しい試験に合格しなければなりません。4年目までは修業の毎日でした。その後、マイスター資格取得のために学校に通いました。もちろんお店で仕事をしながら。だからこの時は午前5時から午後2時まで働いて、午後4時から8時くらいまで授業を受け、その後、家に帰って授業の復習というハードな毎日でしたよ。」と三浦さん。ウィーンに来て7年目でオーストリア国家公認菓子職人親方資格「マイスター」を取得し帰国しました。

帰国後、マイスター資格は日本で数名のみであり、青森市内では初となる「マイスター」が作ったウィーン菓子のお店シュトラウスを開店しました。現在は、和菓子店「甘精堂本店」社長であり、シュトラウスではウィーン菓子の匠の職人として活躍しています。

今後本場ウィーンの香り高いお菓子を皆様にお届けいたします。



主な受賞歴

'92年 第18回世界料理オリンピック
銅メダル 受賞

'14年 「あおもりスイーツコンテスト2014」
優秀賞

問い合わせ先

（株）甘精堂本店（シュトラウス）
〒030-0801
青森市新町1丁目13番21号
TEL 017-722-3740



濃厚な味わいと香り高い「ウィーン菓子」