



街のおいしい & 楽しいお店発見!

毎号、街の人達に愛されるお店や会社をご紹介します

街の名物・名店 募集!

われこそは、街の一番店と思われるお店を経営の皆様。本誌にてご紹介させていただきま
すので、同封の宛名台紙にてご応募ください。
たくさんのご応募お待ちしております。

レタージュ みらく舎

TEL0866-22-3692 FAX0866-22-1091

〒716-0046 岡山県高梁市横町1045-4
営業時間 10:00~19:00(日曜日は18:00まで)
URL <http://www31.tiki.ne.jp/~tokuji/>



2004年にオープンしたみらく舎は、アイスクリームや牛乳を卸す有限会社高梁乳販の二代目社長・中島得次さんが開業しました。乳製品の卸は冬場にかけて落ち着くため、以前より乳製品を使った商品を販売したいとシュークリームやケーキなどを作っていました。中島さんは、乳製品などにアレルギーを持つ子供にも洋菓子のおいしさを知って欲しいとみらく舎をはじめたのです。

100%地産地消のこだわりと、添加物を一切使わない洋菓子作りへの強い信念を持つ中島さん。看板商品でもある小麦粉や膨張剤を使用しない米粉のロールケーキは評判で、休日は遠方から車で多くのお客様が来店します。中島さんは「大量生産ができない、賞味期限が短いなど、商売としては効率的ではないかもしれませんが、化学調製品は絶対使いたくないんです。安全なお菓子を安心して食べてもらうことが私たちの役目。だから、自信が持てる商品しか店頭には出さないんですよ」と語ります。

将来は、みらく舎のお菓子をその場で食べることができるカフェを作るのが夢。「近所の人たちと語れるホットと息つけるオープンスペースがいいですね」と地元に根付いた憩いの場を目指しています。

● おすすめの品(価格は税込)

お米のロールケーキ 1,000円
竹炭米粉ロール 1,500円



100%米粉を使用しているとは思えないふんわりとした食感。カステラ作りヒントを得て、スポンジを焼いた後、一晩かけて特性の木箱で寝かせます。生地に含まれる水分が調節され、しっとり仕上がります。生クリームも美味。

※通信販売も行っています。

詳しくは<http://www31.tiki.ne.jp/~tokuji/>までアクセスしてください。

みらく舎特製シュークリーム 100円
ブラックシュークリーム 150円



特製シュークリームは創業当時より変わらない価格。小学生でも、自分のお小遣いで買えるように設定しています。香ばしい生地にたっぷりのクリーム。いくつ食べても飽きないおいしさです。ブラックシュークリームは一日限定50個。

最高級なめらかプリン 350円

美濃焼で作られたオリジナルの陶器には、選りすぐりの有精卵と新鮮な生クリームで仕上げた舌触りのとろけるカスタードプリンが詰まっています。カラメルソースとの愛称は抜群で思わずため息が出るほどの味が楽しめます。



レタージュ みらく舎
の中島様にお聞きした

「OBC製品の使い勝手」

使用製品 給与奉行



有限会社高梁乳販の代表取締役社長・中島得次様にOBC製品の使い勝手についてお聞きしました。

10年以上OBCの製品を使用しています。実務に合わせて税制改正の情報などが送られてくるので、常に安心して作業ができます。みらく舎がオープンして以来、店頭など現場に出る機会が増えたため、デスクワークの時間が減ってしまいました。しかしOBCの「給与奉行」を使えば、忙しい合間の時間で給与計算ができてしまうので非常に助かっています。今後、システムアップも検討しているので、ますますお菓子作りに専念できそうです。