

英会話パン講師、ママカフェ子連れパン教室 主宰

竹内 絢香さん

今の生徒さんがママになって、ママから子へ、
そのまた子へ私のレシピが受け継がれて行ったらうれしい。

料理教室の講師を勤めながら、自宅パン教室を主宰しています。現在は天然酵母のパン屋さんで修行しながら、自宅にてパン教室を開く他、出張レッスンを実施。生徒さんので自宅に伺い、まだ子供が小さいママさん達にオーダーメイドレッスンを行う事もあります。中でも英会話とパン教室を組み合わせた独自のレッスンは人気があります。

JFCSには食に関する様々な分野のスペシャリストが揃っているので、自分に合った仕事や興味のある道が必ず見付かります。私は在学中にアメリカ大使館 ATO 専任シェフ小枝絵麻先生に直接声を掛けていただきました。その後ご縁があり、一緒にレシピ開発や英会話料理教室のお仕事をさせて頂いています。JFCS に入学していなかったら、こんなに仕事の幅は広がらなかったと思い、感謝しています。

これからも、大切な誰かの為に手作りする楽しさや温かさを、パンとおもてなし料理を通してずっと伝えて行きたいですね。料理教室も忙しくなって来ましたが、美味しいパンの追及が出来なくなってしまうのは勿体無いと思うのです。今後もパン屋さんでの修行は続けながら、皆さんに私の追及したパンを伝えて行けたらいいと思っています。

食の道に進んだきっかけは？

家庭を守りながら女性が長く続けられる仕事って何だろう？と考えた時に家族との時間を大切にしながら、やりたいう事を仕事に出来たら素敵だなと思い『自宅教室を始め』という結論になりました。

これから食の仕事を目指す方へ

『あの時にあれをやっとけば良かった』『あの時もっと勉強してれば良かったの』と思う事はありませんか？だからこそ、今出来る事を無理のない範囲で楽しみながらやってみてほしいなと思います。私は人生の岐路で迷った時に、後悔しない道を選ぶようにしています。今は趣味だったパンづくりがお仕事になり、毎日が忙しく、とても充実しています。是非あなたらしい働き方を見つけて下さい。



キャリア・ストーリー：幼い頃、父の仕事の関係でシカゴとカリフォルニアで5年半通す。大学を卒業後、会員制ホテルにて接客を経験。結婚を機に退職、大手料理教室での講師経験を経て、出産を機に独立。2012年に第一子を出産し、現在は自宅にて、子連れパン教室を開業する。「ババ大学・ママ大学」のパン講師、「COOK COOP BOOK」の英会話×食育パン講師、「ランウェイ」講師、天然酵母のパン屋「KOaA」にて美味しいパンを研究する他、企業や雑誌へのレシピ提供、食育教室など、幅広く活動している。フードビジネスコーディネーター、食品衛生責任者保有。