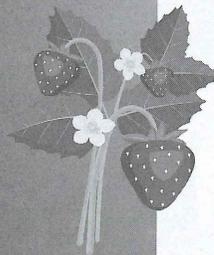


# 人気 スタッフ考案のスイーツが

鹿沼グループ（栃木県）

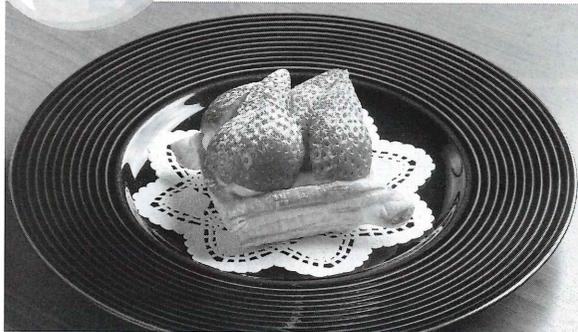


**鹿沼72CCの「とちあいかのカタラーナ」**  
 (税込600円)  
 栃木名産の「とちあいか」の手作りソースが乗ったプリン。「カタラーナ（プリン）が濃厚なので、ソースにレモンを入れました。また、クランブルクッキーはシナモンを入れ、3種の風味が楽しめます」と、考案した同CCの金田敦子氏



**↓ 鹿沼CCの「ストロベリーバブルワッフル」**  
 (税込1100円)

香港の屋台が発祥のバブルワッフルが持つサクサクとした食感と、しっとりなめらかないちごソースのバランスが秀逸



**↑ 栃木ヶ丘GCの「very berry とちあいかパイ」**  
 (税込650円)

パイの上に自家製カスタードクリームとフレッシュなとちあいかを乗せた、見た目にも可愛い1品

鹿沼カントリー倶楽部（45H・M）、鹿沼72カントリークラブ（45H・M）、栃木ヶ丘ゴルフ倶楽部（18H・M）の鹿沼グループでは、いちごを使用した多彩なスイーツが人気を博している。「グループ3コースの企画として、各コース2人からなるプロジェクトチームを立ち上げて意見を出し合いました。結果、栃木県の名産品であるいちごを使用したスイーツをそれぞれのコースで制作、提供することになりました」とは、栃木ヶ丘GC総支配人の大淵啓義氏。栃木県は全国1位のいちご生産量を誇り、いちごに因んだ1月15日の販売開始に向け、それぞれのコースで試行錯誤を重ねたという。

「これまでも当グループでは業務の枠を超えた挑戦を後押しするための施策を多く行ってきました。今回はレストランの調理スタッフが中心となって進めましたが、会議や資料作成など、普段行わないような業務もありました。一番の目的は、お客様の満足度を高めることです。同時に社員の成長に繋がると期待しています」（大淵総支配人）

従業員の企画を積極的に採用することとは、同時に自主性を引き出し、成長にも繋がる。同プロジェクトは、1粒で何度も美味しい企画といえるだろう。