

リビング福岡中央

http://www.livingfk.com

2010年8月28日 1858号

無料/毎週土曜日発行

リビング新聞は
●独自の厳しい掲載規程を設けています。
●読者の個人情報の取り扱いについては中面をご覧ください。
●木曜日または金曜日にリビングレディがお届けしています。

発行/西日本リビング新聞社

子どもが巣立った部屋を使って シフォンケーキ専門店をオープン

「子ども中心の生活を送っていたけど、子どもが巣立ったから、家も心もポカロンとしちゃって(笑)」と、やりたい事を模索していた前田さん。外に働きに行くには年齢的にも不安で、そこで思いついたのが「シフォンケーキ」!

「昔、実家の喫茶店でシフォンケーキを焼いていた味には自信があったから」と、昨年7月、宇美町の自宅を改装して専門店をオープン。今や、口コミでファンが増え、ホームページで注文も受け付けるほどに。

託児&子育てサロン主宰

- Q 1. 1日の労働時間は?
準備に約2時間、ほかの準備は家族が寝てから。イベントにより時間は異なります
- Q 2. おうちスロークのメリットは?
子どもと一緒にいられること
- Q 3. 必要なことは?
ポジティブな考え! 今まで人間関係のトラブルが一つもないことが自慢です

★坂元千果さん
「子どもの家〜カーチャ〜」
☎090・8294・3065
筑紫野市二日市北7-18-19
http://ameblo.jp/ka-chanchi/

人生いつでも
やりがいを持
ちたい!



★前田由美さん
しふおんはうす
「あていん」オーナー
☎092・932・2170
宇美町四王寺坂2-16-6
http://www.chiffon-attain.com

▶しっとり感が人気のシフォンケーキは1ホール・1260円から。はちみつや紅茶など12種類揃います
※イトインは行っていません

無理せず! 楽しく! おうちで スローク

子育て中だったり、社会復帰はblankがあったり...と、外で働くのは主婦にとってハードルが高いこと。そんな中、日常+「好きなこと」を仕事にして、自宅で自分のペースで働く「スローク」も増加中。そこで今回、3人に話を聞きました。新たな働き方のヒントにしてみてください!

ケーキショップ経営

- Q 1. 1日の労働時間は?
仕込みから販売まで約12時間
- Q 2. おうちスロークのメリットは?
近所付き合いが増えたこと
- Q 3. 必要なことは?
すべて自己責任なので行動力と責任感



幼稚園教諭の経験と保育士の資格を持つ坂元さん、子育てサロンや講座やイベントを行ったとこ

自宅を開放したプチ保育でママと子どもの社交場を提供



「自己的」に「自分」で、初めは、赤木さん、専門的な知識も置かなくていい、今でも、家族の趣味、

