

キラリ山形 プロが競うチョココンテストで第一位「コトノワ」

ベルギーで修業 菓子作りの夢を実現



レアチーズ、モンブラン、塩キャラメルベイク、カラフルなケーキが並ぶショーケース



チョコレートコンテストで部門第1位に輝いた「ミゼラブル」



文翔館北通りの白を基調とした店



本場ベルギーで修業した人気の「ボンボンシヨコラ」

2月14日はバレンタインデー。山形市七日町の文翔館北側の菓子店「パティスリーシヨコラ トリーコトノワ」のオーナーシェフ森谷禎輝氏（44）。2023年には国内のプロのパティシエが腕を競い合うチョコレートコンテストで第1位に輝いた。「生まれ育った地域に恩返ししたい」との思いで開業し10年目。カラフルなボンボンシヨコラ、ケーキ、焼き菓子が並ぶ白を基調とした店内でこれからの想いを聞いた。

「コトノワ」

〒990-0047
山形市旅籠町3-3-41
☎/Fax 023-609-9344



いろんな人との出会うコトによって夢が実現した。菓子作りを通して生まれ育った地域に恩返ししたいと話す森谷さん

「ケーキ屋になる夢を抱いてベルギーの菓子店で修業し、そこでチョコレートに出会ったとうかがいます。森谷氏 七日町の長源寺通りで、両親が中華料理の店を開いていました。その影響もあって将来はコックになりたい、できるならケーキを作る人になりたいと思っていました。山形工業高校を卒業して自衛隊に入隊したのですが、若いうちに世界を見たいと思い2年で除隊し東南アジアに向かいました。そこで帰る予定

でしたが、旅の魅力にとりつかれて、中東、ヨーロッパと1年間かけて30カ国を歩きました。帰国後、小さいころからの夢だったケーキ職人へあこがれが募り、山形市内の洋菓子店「コウシロウ」の沼澤幸四郎氏に相談。沼澤氏の紹介で茨城県内の洋菓子店で5年間修業しました。大きな転機となったのはベルギーでの体験です。そこで美しく輝くボンボンショコラに出会ったのです。世界最高峰の菓子職人によって構成

される「ルレ・デセル」のメンバーであるマーク・デユコブ氏のもとで学びました。2016年に文翔館裏通りに店を開き、19年に「Kotonowa(株)」を設立しました。私はいろんな人との出会ったコトで夢が実現したと思っています。ですから会社の名前には「いろんなコトが人と人とを結んでいる。その輪を私が作った菓子で広げていきたい。そのことを大事にしたい」という思いを込めました。

「これからの抱負は。森谷氏 今年には新たにジェラードの製造販売を計画しています。ベルギーの菓子店でジェラードの製造・レシビ開発に携わった経験があります。昨年、チョコレートとストロベリージェラードを試作したところ、商品化してはとの声をいただきました。七日町一番街にあった老舗書店をリノベーションした「habitude(習慣を意味します)」で販売する予定です。22年に生産性向上と店舗販売強化のため、商工会議所を通して小規模事業者持続化補助金を受けてチョコレートマシンの導入しましたが、ジェラード製造に向けても商工会議所を通してものづくり補助金を活用しフリーザー設備を導入しました。

「コンテストで会心の作「リエゾンミゼラブル」が部門第1位の栄誉に輝きました。森谷氏 コンテストは、世界最大のチョコレート原料メーカーが運営する東京のチョコレート教育・研究機関が主催し、テーマは「未来を彩る新しい伝統菓子」でした。チョコやカカオ製品の使い方や味わい方を競い、私はアーモンドを生地にバタークリームを挟んだ菓子「ミゼラブル」を題材に、食品ロスや環境問題を考慮して70%が廃棄されるカカオ果汁を活かし、包装には焼却時の二酸化炭素が少ないポプラ材を使用しました。「ミゼラブル」は材料集めに困難な時代につくられたという背景があります。「リエゾン」は菓子づくりの伝統を受け継ぐという私の決意です。

菓子業界に限ったことではありませんが、小麦粉やバターなど菓子作りに欠かすことができない原材料が高騰しています。包装材の値上がりも激しく、利益が圧迫される中でどのように経営を組み立てていくかが課題です。それでもボンボンショコラ、ケーキやプリン、焼き菓子、ジェラードを提供しお客様の潤いのある生活、そして山形市が中心市街地活性化のテーマとしている「歩くほど幸せになるまち」づくりのお手伝いできればと思っています。