

B S T J

BUSINESS SUPPORT TEAM JOURNAL



チョコレート菓子専門店
ルセット・ショコラ

代表 小笹 誠
住所 北海道帯広市
西18条南4丁目7-18
最寄り駅 JR柏台駅から約2km
営業時間 9:30~19:30
定休日 月曜日
TEL 0155-66-6780
facebook Recette-chocolat



NEWS

北海道信用保証協会からのお知らせ

「オーエンチャンネル」VOL.5が完成しました!

北海道で活躍されている創業者をご紹介する動画コンテンツ「オーエンチャンネル」のVol.5が完成しました!
今回は本誌にも掲載している「ルセット・ショコラ」の小笹 誠さんの創業物語です。
本誌と併せて、オーエンチャンネルでも創業者をご紹介してまいりますので、ぜひご覧ください!



YouTube 北海道信用保証協会 オーエンチャンネル 検索



学生向け創業セミナーおよび女性向け起業セミナーを開催しました。

北海道信用保証協会では、起業・創業に関する情報発信を目的として、学生向け創業セミナーを開催しています。また、今年度は起業に興味がある女性、起業後5年以内の女性を対象とした女性向け起業セミナーを開催しました。
今年度の開催については下記のとおりです。

- 学生向け創業セミナー ●実績/宮島学園製菓専門学校[一般](H28.5.30)、北星学園大学(H28.6.23)、
●予定/札幌東陵高校(H28/10予定) ※H28.9時点における確定分のみを記載しています。
- 女性向け起業セミナー ●実績/女性向け起業セミナー(①H28.7.20、②H28.7.26、③H28.8.2、④H28.8.9)

引き続き、起業・創業にかかる情報発信に取り組んでいきます。



START-UP! STORY

ルセット・ショコラ 「小笹 誠さんの創業物語」

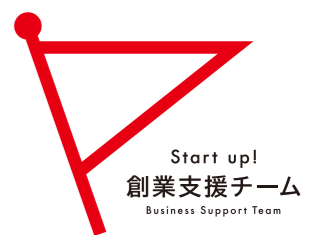
すべての基本原材料がある十勝でチョコレート専門店を、いつかは地元でという夢をカタチにした小笹さん。
チョコレート作りもお店の経営も、ひとつひとつ丁寧に、基本が大事という「ルセット・ショコラ」小笹さんの創業物語。

小笹 誠さんの創業キーワード Start-up! Keyword

丁寧な仕事を、
毎日続けること。



ひとつの創業には、
たくさんの物語がある。



事業内容の紹介

ルセット・ショコラ Data

質の高いチョコレートと十勝産の原材料で作る、チョコレート菓子にこだわった専門店です。

帯広の中心部から車で10分ほど、住宅地の一角にあるチョコレート菓子の専門店「ルセット・ショコラ」。看板や窓枠が板チョコレートをイメージし、ランプシェードはカカオの実と、まるでお菓子の家のような外観が目目を惹きます。

ショーケースにはさまざまなデザインの美しいボンボンショコラが並び、艶やかなチョコレートケーキも魅力的。また、パウンドケーキやクッキーなど、小麦粉や砂糖といった十勝産の原材料を使った焼菓子の種類も多く、スイーツ好きにはたまらない、目移り必至のラインナップです。

「ルセットはフランス語でレシピの意味。レシピのどこかにチョコレートを使っています。上質なカカオの味わいをそのまま、あるいはフルーツやお酒のフレーバーとの相性を楽しんでいただくなど、チョコレートで表現したお菓子を提供しています」と、オーナー・シェフパティシエの小笹誠さん。



お菓子ひと筋30年のキャリアを生かし、職人として技術とクオリティを追求したい。カカオ豆から製造するチョコレートにも挑戦。十勝の大地だから表現できるチョコレートを!

小笹さんは東京の有名店でお菓子の技術を学び、その腕を見込まれ、札幌や東京で菓子店やアパレルなどを展開する企業のシェフパティシエに抜擢。後進を育てながら、第一線で活躍してきました。

50歳を機に、以前から思い描いていた「故郷で独立を」という夢と、「職人として一からすべて自分で菓子作りをしたい」という思いを叶えるために退職。一年かけて準備をしました。

「地元の原材料に恵まれ、十勝ほど菓子作りに適した土地はない」と話す小笹さん。その分、大手から個人店までさまざまな菓子店がある帯広で、どういう形態のお店が良いか、市場調査をしながらじっくり考えました。「自分自身、チョコレートへの思い入れが深く、また帯広に専門店がなかったため、あえてチョコレートに特化しました」。その考えが評価され、地元の帯広信金さんからの融資にも繋がり、3年前にお店をオープンしました。

クチコミで評判が広がり、常連客が増えた現在、新たに挑戦しようと準備しているのが、「Bean to Bar (ビーン・トゥ・バー)」。ビーン・トゥ・バーとは、カカオ豆からチョコレートにする製造工程を一貫して行うこと。カカオ豆は栽培される国、農園によって味わいや風味が異なります。そのため、同一地域の豆だけでチョコレート・バー(板チョコ)を作ると、個性豊かなチョコレートができるといいます。「十勝産の砂糖、甜菜糖を使って、ここでしかできないビーン・トゥ・バーを作りたい」と、夢を膨らませる小笹さん。お店に新たなチョコレート・バーが並び日が楽しみです。

Photo	チョコレートイメージさせる、落ち着いた色調の店内。
	ショーケースにはボンボンショコラがきれいに並んでいます。
美しくおいそうなケーキたち。	北海道のおいしさを盛り込んだ焼き菓子。
	真ん中は本物のカカオです。
	外灯もカカオなデザインで。

創業の動機や経緯について

思い立ったが吉日。組織に貢献した後は我が道へ。新たな道を拓くのに遅くはない。

組織の中で30年以上、仕事をしてきた小笹さん。「50歳を過ぎ、あと何年生かられるのか…など将来を考えた時、自分の店で自分のやりたいようにやろう!」と決心しました。自分にとっての独立は、おそらく早くても遅くてもダメで、1つのことを長年やってきたからこそ、このタイミングが味方してくれたのだと思います。



▲テンパリングでチョコレートのおいしさが決まります。

創業時の苦労・悩み・解決方法について

やりたいことがはっきりすると物件のイメージは具体化し、資金面でもプラスに繋がる。

「家賃より材料にお金をかけたい」と、物件は住宅地をチェック。準備当初は札幌に居ながらの物件探しだったため、Googleマップのストリートビューなどを使い、候補をピックアップ。また、自己資金で全厨房設備を揃えるのは難しかったそうですが、「これまでの仕事の繋がりで、手頃な物を探してくれる業者さんの協力を得ることができ、チョコレート専門店の将来性や優位性によって、帯広信金さんの理解を得られ、資金面も見通しが立ちました」



▲丁寧にひとつひとつ切り出されるケーキ。

経営において心がけていること

常に質の高いものを目指す。その志と実践の毎日があれば、結果は自ずとついてくる!

故郷とはいえ、長く離れていた土地。オープン当初はなかなか人が入らず、苦労したこともあったといいます。「ですが、もう自分の腕を信じるしかないと思ってやってきました。帯広はおいしいとわかるとずっと通ってくれる方が多いと聞いていたので、ここは辛抱のしどころとがんばりました」と、小笹さん。「店を大きくしたいとは、全然思わないんです。おいしいものを常にクオリティの高い形で出していきたい。そこを一番考えています」。



チョコレートの風味と程よい甘さ。お店自慢の「クワッド・ショコラ」▲

START-UP! Advice!



丁寧な仕事を毎日きっちりと。

by 小笹 誠さん

人との繋がりがなければ、商売はできません。お金がなかったら、なかったなりの規模でやれば良いと思いますが、人との繋がりは多い方がいい。取引先やお客さんとの信頼関係を築く上で大切なのは、丁寧な仕事。これに尽きます。毎日同じことを毎日きっちりやる。簡単なようでいて、これが一番難しい。そこをやり続けていくことが、一番の基本だと思います。

Start-up! Keyword

丁寧な仕事を、毎日続けること。