

# INTERVIEW

## Atelier Chocossy こしみず けいた 小清水 圭太



「Atelier Chocossy」は、日本で数少ない「お菓子細工の体験」ができる教室です。初心者からプロまで幅広い層に向けてチョコ細工や飴細工の講習を行っています。今回は、そんなAtelier Chocossyの代表・小清水圭太さんにお話を伺いました！

【プロフィール】  
株式会社株式会社「chocolart Inc.」代表取締役CEO  
北海道出身、一九九三年生まれ。にいがた製菓専門学校えぶろん卒業後、都内チョコレートショップを経て二〇一六年よりチョコレートOEM企業にて勤務。二〇一八年パティシエとして勤務。二〇二一年Atelier Chocossy開業。二〇二二年株式会社株式会社「ショコラート」(chocolart Inc.)設立。

### お菓子細工の教室！ その設立の経緯とは

—最初に「Atelier Chocossy」を始めようと思ったきっかけについて教えてください。  
—

Atelier Chocossyは二〇二〇年の10月に考えました。それ以前は銀座の洋菓子店に勤めていたのですが、コロナの影響により2、3か月休みになってしまっただけで、そのときマジパン細工の講習会をやってみようと思いつき、ほとんど見切り発車で開講しました。2日で40名ほどの講習生の方々に参加していただいたのですが、それが見事に会社にばれてしまっただけです。

—本当は規則違反だったということですか。  
—これ言っちゃっていいのかな(笑)。当時勤務していたお店が副業禁止だったので、会社から烈火のごとく叱られてしまいました。始末書も書き、いったん会社を続ける意思を伝えたのですが、やりたいなと思っていて、沢山の事ができない環境に不自由さを感じるようになり、会社を辞めました。

—沢山のお菓子のパティスリーなどがある中で、なぜお菓子細工の講習をする店舗を立ち上げようと思ったのですか。  
—

マジパン細工の講習会の反応が良かったので。飽和しているパティスリーと同じやり方ではなく、菓子細工の技術自体に価値をつけられないかと、お菓子細工を教える教室を始めました。

—業界内でよくある「講習会」は80人、100人規模で人を集めて、シェフがデモンストレーションしているところを見ているだけ、というものが多くです。実践的に学べる講習会は日本ではほとんど無かったので、「いや穴場じゃん、やっただもん勝ちじゃん！」と思いました(笑)。

—講習会の魅力はどのようなところだと思いますか。  
—

最初は生徒さんも思ったように作れないのですが、出来上がって皆さんのテンションが上がっているところを見ると、思わず顔がほころびます。

—実は飴細工やマジパン細工をはじめとしたお菓子細工は全くの初心者でも、コツを掴めばうまく作れます。生徒さん達



▶講習会で作った飴細工。初心者の方でも綺麗に作る事ができるそうです。

—今後の展望はどのように考えていますか。  
—

集客はSNSメインだったのですが、少しずつ方向を広げて周辺地域やお子さん、初心者向けの細工講習などを考えています。Atelier Chocossyからエリートチョコ細工(チョコザイカー)が出てくれると良いですね(笑)。新たな講師を呼ぶことも決定しているのですが、たくさんの方に参加してもらいたいと思っています。菓子細工の展示会など独自の活動もしていきたいです。

### 前代未聞の作品未提出 から金賞獲得

—お菓子細工にはじめて出会ったのはいつだったのでしょうか。  
—新潟の専門学校で飴細工の存在を知り、こういう世界もあるのかと思いました。学校で業界紙を見て、チョコ細工やマジパン細工など色々な菓子細工があると知りました。

—小清水さんは二〇一三年にジャパニーズケーキショーで金賞を受賞されていますが、そのときの状況について教えてください。  
—確かに学生の部で日本一を獲得したのですが、実はその前年に初めて挑戦したときは作品が完成しなくて……。「作品を提出できないなんて」前代未聞だ」と、学園長に怒られてしまいましたね。

—そんなことがあったんですね。なぜ完成しなかったのでしょうか。  
—作品が全然思ったように作れず、計画性もなくポロポロでした。そのときはマジパン細工で社交ダンスをしている人たちを作ろうとしたのですが、上手く作れなくて、ピアノ奏者だけが完成して終わりました(笑)。

—ではなぜ、翌年に日本一の作品を作り出したのでしょうか。  
—

一度目の大会で作品が完成せず、もう二度と作りたくないと思ったのですが、周りの友人達が大会で受賞していく姿を見て、もう一度出場しようと思いました。



▶二〇一三年、ジャパニーズケーキ賞で金賞を受賞した作品

—そこでハロウィンをテーマにしたマジパン細工を作り、1位を獲得することができました。

### 小清水さんにとつての お菓子細工とは

—二〇二一年ジャパニーズケーキショーの作品についてですが、制作で何を意識しましたか。  
—

やはり大会なので、審査員ウケを意識しました。今回の作品では、「S字のライン」や「赤い花」など大会では王道のパ

—金属や植物に見えるチョコはどのように作りましたか。  
—金属らしく見せるために、錆びた質感を表現するチョコ用のパウダーを用いる、チョコを磨いて光沢を出すなどしています。また、着色しすぎるとチョコらしさがなくなるので、チョコの色を残せるところは残すようにしました。

—作っている最中は何を考えていますか。  
—製作途中は、全てが面倒臭いですが、この作品は特にパーツの数が多く、鱗が特に大変でした。柱全部に一枚一枚鱗を貼ることを繰り返す地獄の作業でした……。しかし、ある程度作品の姿が見えてくると、テンションが上がります。「俺は天才かもしれない！」とも思います(笑)。

—二〇二一年ジャパニーズケーキ賞の作品。カカロの樹に擬態したカメレオンをイメージしている。



▶二〇二一年ジャパニーズケーキ賞の作品。カカロの樹に擬態したカメレオンをイメージしている。

—最後に1点気になるのですが、完成した作品は食べますか。  
—食べません。基本的に細工には賞味期限切れのチョコを使っており、チョコを無駄遣いしないようになっています。飾るためのチョコですね。

—今回インタビューにお答えいただいた小清水さんは、二〇二二年2月14日より「株式会社ショコラート」(chocolart Inc.)として会社を立ち上げました。このAtelier Chocossyをはじめ、自社ブランドのチョコレート通販、オリジナルチョコレートやお菓子細工の受注、工場直売でのチョコレート販売なども行っています。工場直売のチョコレートは、2日で600人を超えるお客さんがご来店されたほど。興味のある方は以下のHPやInstagramを要チェック！

Atelier Chocossy  
〒181-0002 東京都三鷹市牟礼2-16-11



▶ Atelier Chocossy HP  
(講習会参加希望の方は  
こちらから)

小清水さん Instagram ▶ @chocossy\_  
素敵なチョコやお菓子細工がたくさん！  
ぜひぜひご覧ください！