

唯一無二 L'UNIQUE

岐阜市美殿町にお店を構える『川島 KAWASHIMA』は焼菓子、チョコレートを中心とするフランス菓子専門店です。今回はオーナーパティシエの川島祐里さんにこだわりぬいて作り上げてきたフランス菓子への想いをお伺いします。

川島 KAWASHIMA
 オーナーパティシエ 川島 祐里 さん



川島 KAWASHIMA
 所在地 岐阜市美殿町17
 TEL 058-265-7445

努力の甲斐があり、売り上げは順調に伸びていきました。そうした中で、「商品を買ってくださるお客様の顔が見たい」という想いが強くなった川島さんは各地でマルシェやクラフトマーケットでの出店を始めました。「京都や岐阜はもとより、長野にも販売に出掛けて行きました。そのうちに岐阜でもっと気軽に買いたいという嬉しい反響をいただけるようになりまし」その声に自信をつけた川島さんは、平成二十三年、柳ヶ瀬エリアにある、起業した若者が多く集まる『やながせ倉庫』に土日だけのテイクアウト菓子専門店「A・I・C・C・a・f・e」をオープンするに至りました。「二十五歳で描いた計画通りというわけではありませんが、結果は三十五歳でお店を出せました」お店を始めたものの、様々な葛藤がありました。「土日しか営業しない店が成り立つのか、そもそも、フランス菓子は岐阜では認知度が低いが、岐阜で受け入れられるのか」少しずつ様々な方向や可能性を試しながら進めていくことにしました。「各地のマーケットに出店して何が売れるかを試し、お店では土日の営業に加え、平日の販売も行うなど試行錯誤しながら少しずつ幅を広げていきました」川島さんの販売スタイルや菓子は徐々に受け入れられ売上は順調に伸びていきました。そこで平成二十六年には、やながせ倉庫にもう少し広いスペースを借りて、生産体制を整えていきました。快調に進んでいるように思える中、暫くして川島さんを新たなジレンマが襲います。

原点は初めてのお菓子作り

川島さんが最初に菓子作りに関心を持ったのは小学校五年生の時。担任が家庭科の先生だったことから、クラスの中でお菓子作りのブームが起きました。川島さんは友人に作り方を教えてもらい、初めての菓子作りを体験しました。「楽しかったです。その時にお菓子作って自分で作れるんだ、と思いました。それが私の原点です」その後、川島さんが実際に菓子作りの修行を始めたのは大学卒業後でした。「もともと食いしん坊で、単純にケーキを食べるのが好きでした。学生時代は飲食店でアルバイトしていましたが、食を通じてお客様と接することが楽しくてやりがいを感じていました。大学ではお菓子とは一切異なる分野を学ん



「自分が突き詰めてきたフランス菓子に関して、京都のマルシェなどでは販売の手応えを感じていましたが、岐阜ではこだわればこだわるほど売れないと感じ始めました。違う場所でもやる方が良いのか、もともと一般的な菓子を増やすのか悩みました」

葛藤する日々が続く中、令和二年、空き物件との出会いが気持ちを一新させました。その場所は柳ヶ瀬エリアからほんの少し離れた、岐阜市美殿町。老舗が軒を連ねる通りの一角でした。「柳ヶ瀬を離れ、お菓子の種類を絞ることにしました。強いこだわりが前面に出た商品だけでなく、もう少し分かってもらいやすいお菓子も増やしていく、それで経営が成り立たないならきっぱりと諦めよう」と覚悟を決めました。

令和二年、美殿町で新たな店「川島 KAWASHIMA」を誕生させました。「種類を減らしたことで商品にかける時間を増やすことが出来ました。その結果、一見馴染みのある菓子や素材なお菓子の一つ一つのレベルを上げることになりました。また、場所を移転したことで、お店の場所を案内しやすくなりました」



ましたが、せっかくなら興味のあることをしようと思いました」

しかし、川島さんのやる気とは相反して、パティシエを志した当時、経験の無い二十二歳の女性をパティシエ志望として雇い入れてくれる洋菓子店はありませんでした。それでも何とか就職できたものの販売員からのスタートでした。しばらくしてケーキの盛り付けなどを担当するようになりましたが、もともと多くの技術や専門知識を学びたいと、更なるステップアップを目指し、新たな修行先へと移りました。「その店では本格的なフランス菓子を作っていました。その中でも焼菓子が本当に美味しくて、他の洋菓子店に比べてフランス菓子がそれほど売れていませんでした。こんな美味しいお菓子を岐阜の人が知らないなんてもったいない、岐阜の人にフランス菓子をもっともっと広めたいと思いました」

その気持ちは自分の店を持ちたいと強く思うきっかけとなり、そこから本当の修行が始まったと振り返ります。「十年後には、気軽に通ってもらえるような美味しいフランス菓子のお店を出したい」そう決心したのは、川島さんが二十五歳の時でした。

最初の一步はオンラインショップから

平成十九年、懸命に修行を重ね、初めて出した自分の店は、オンラインショップでした。「その頃はまだ個人のネット販売は少なく、今のように当たり前ではありませんでしたからホームページも自ら手掛け、手探りの毎日でした」



私の「味」を伝えたい

川島さんがお菓子を通じて伝えたいこと、それは川島祐里ならではの味です。「日本中や世界各国を回って数々のお菓子に出会い沢山の影響を受けました。見た目の華やかさにこだわらず素材を大切にしたい。私ならではの味」をじっくりと育ててきました

その中で、令和四年から、新たなラインナップが加わりました。それはアイスクリーム。長年研究を重ねてきた渾身の一品です。「焼菓子とチョコレートから始めたお店ですが、いずれはアイスクリームを食べてもらいたいと思っています」そのために新店舗設計段階からスペースを確保していたと語る川島さん。「味が第一、そして何より『自分が楽しい』が一番、の気持ちでここまでできました。ですので店の規模を大きくしていきたい、とは思っていません。ただ、自分の味のお菓子を作り続けていきたいと思っています。おばあちゃんになつて腰が曲がっても作り続けていきたいと思っています」

川島さんの「フランス菓子」への想いと情熱はこれからもずっと尽きることなく続いていくに違いありません。