

日本各地の食材のおいしさを

とびきりスイーツにして魅力発信！

スイーツのチカラで地域を活性化

スイーツ  
スタンダード



しもと地栗のほっくりとした自然な甘みを  
存分に味わえるモンブラン

おいしいのスイーツづくり  
に取組んでいる。

また、同社では、店舗営業のみならず「スイーツのチカラによる地域活性化」をめざしている。

スイーツスタンダード（大田区雪谷大塚町、小澤幹社長、03・6425・8220）は、洋菓子店「パティスリーモア」を運営する菓子メーカーである。

パティシエである小澤社長は、19歳でパティシエの道へ進み、山陰地方の名店で8年修業、世界的な有名パティシエのもとでスイーツの企画開発や製造責任者など10年の経験を積んだ後、昨年3月に同社を創業した。「パティスリーモア」は、社長のつくるスイーツを発信するアンテナショップの役割を担っている。

店頭には、社長が数々の経験と自慢の腕を振るい、地域産品を使用したスイーツが並んでいる。しもと地栗を使ったモンブランは、人気商品のひとつ。最後の清流「高知県の四万十川流域を守るために農薬をいらず、剪定技術により粒が大きく甘い栗、つくりに成功したブランド栗を使い、栗本来の風味を引き出すため砂糖を可能な限り抑えた逸品である。こういった日本各地の食材のよさを最大限に活かした、どこか懐かしくやさ

質や魅力を地域外に発信しきれていない生産者や事業者などに対し、その食材を活用したスイーツの商品開発・マーケティングから、製造、現地素材を使用したOEMの受託、流通、販路拡大までトータルでサポートしている。現在は、四万十川流域のほか、長野県小布施町の魅力発信を手がけ、商品開発はもちろん、ブランド戦略や製造マネジメントなどをアドバイスしている。

今後は、離職率の高い菓子職人の環境改善とともに、各地の職人一人ひとりがメディアとなって地域の魅力を発信できる社会の実現を進めていく。



スイーツを通じた地域活性化をめざす小澤幹社長