

ベルギーやフランスで修行

女性ショコラティエの 本格チョコレート専門店

モン ショコラ
Mon Chocolat



トづくり教室も開催した。日本でチョコレートといえばパレンタインのイメージだが、それだけでなく、「普段の土産やプレゼントに、チョコレートがもつと身近になればいい」と榎園シェフは願っている。

店頭では、塩キャラメル味、マロングラッセ味、コーヒー味など約30種類のチョコレート（4粒560円〜）をはじめとしたスイーツが買い求めいただける。自分へのご褒美や大切な人への贈り物として、ショーケースを覗きながら一粒一粒選ぶ時間も楽しい。

女性ショコラティエである榎園知枝シェフは、5年ほど前にチョコレート専門店 Mon Chocolat（稲城市矢野口、050・1542・5064、<https://mon-chocolat.jindo.com>）を開業した。これまでにベルギー王室御用達のパティスリーやミシュランに掲載されているパリのレストランで修行した経験を活かし、販売している商品は最高級の「クーベルチュール・チョコレート」のみを使用し、一つひとつ榎園シェフが手作りしている。

ケーキやクッキーもすべて北海道産の小麦粉と無漂白の国産きび砂糖を使用するなど、身体に優しい国産原料にこだわっている。自身も小さな子どもを持つ榎園シェフが、「自分の子どもにも毎日食べさせていいものをつくり、多くの方に味わってもらいたい」という想いをこめている。実際に同店は幼稚園の近くにあり、園児たちの親御さんがよく買いに来ている。

今年のパレンタインの時期には、伊勢丹立川店や東急百貨店吉祥寺店でも販売。さらに伊勢丹立川店では、榎園シェフによるチョコレ

