

創業制度利用者のご紹介

自分の手で作り、届けたい

車のセールスから転身し、パティシエの道に進んだ谷山公啓さん。洋菓子職人としては遅いスタートを切りましたが、努力を重ね独学で技術を習得。海外で店を任せられるまでになりました。

今年1月、高知市内に念願の「パティスリーモンソール」をオープン。谷山さんと奥様のちささんが作るお菓子は大好評で、忙しい毎日を送っています。

オーナーシェフ
谷山 公啓さん

ケーキと焼き菓子の店

Pâtisserie
Mon sourire
パティスリー モンスリール

車のセールスからケーキ職人へ

高校卒業後、ポリテクカレッジ高知に進学。京都のカーディーラーに就職し、車のセールスをしていました。そこで徐々に「自分で何かを作る仕事がしたい」という思いが高まり、28歳で退職。横浜に向かいました。

和菓子の世界に興味があった谷山さんは、鎌倉の甘味処で働きたいと考えていましたが、方々当たっても従業員の募集はなく、リクルート誌でたまたま見つけたのが洋菓子店のアルバイト。大手百貨店のケーキ売り場にあるガラス張りのキッチンで、ケーキの仕上げをする仕事でした。自分よりもずっと年下の先輩パティシエに辛く当たられながらも、ショーケースを覗き込むお客様のキラキラと輝く目に、やりがいを感じるようになりました。

厳しい環境にも「誰にも負けないほどのおいしいケーキを作ればいい」と奮起。まずはケーキを焼くところから覚えようと、ガスオープンの設備がある部屋に引っ越し、教本を片手に毎日遅くまでケーキ作りに精を出しました。

努力を重ね、確実に腕を上げていった谷山さん。東京の「ラデュレ」で2年間働き、その後、知人の紹介で韓国にある「TOKYOPANYA」のスイーツを任されるまでになりました。一人で店を切り盛りする自信がいった谷山さんは、独立を視野に入れ始めました。



自分のケーキを作りたい！

店を持つなら、故郷の高知で。高知に戻り、洋菓子店で勤めながら自分の作りたい店を模索しました。いつの間にか10年が過ぎ、40歳を前に独立を決断。店舗探しから始め、インターネットで現店舗を見つけた時に「ここだ！」と直感しました。不動産屋に連絡して中を見せてもらって一目で気に入り、すぐに契約。オープンに向けて始動しました。

その頃、お付き合いしていた「浜幸」時代の同僚、ちささんと結婚。ちささんもベテランのケーキ職人で、2人で「まちの人に愛される店にしたい」と話し合ってきました。店内の改装も自分たちで手掛け、小さな喫茶スペースを備えた居心地のよい店が出来上がりました。

最後まで店名が決まらず、悩みに悩んで考えたのが「モンズリール」。フランス語で「私の笑顔」という意味で、お客様がショーケースを覗き込む時の笑顔、ひと口食べた時の笑顔が谷山さんご自身の幸せになることから、「あなたの笑顔＝私の笑顔」という気持ちを込めました。

また、谷山さんは高知商工会議所に出向き、財務や労務管理など事業開業のイロハを勉強。そこで「融資を受けるなら、信用保証協会に聞いてみたら？」とアドバイスを受け、高知県信用保証協会に相談しました。資金の調達もスムーズに進み、半年ほどの準備期間を経て1月21日に無事グランドオープンしました。



地域に根付く「まちのケーキ屋さん」に！

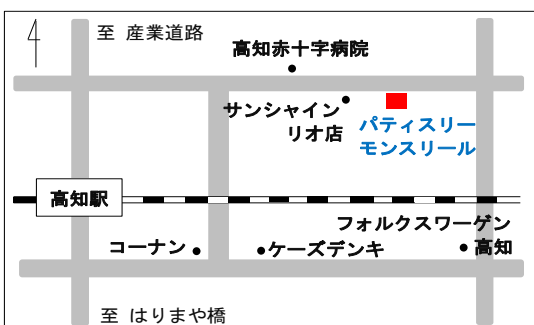
告知は近隣へのポスティングのみでオープンを迎え、「お客様が来てくださるか不安でした」と谷山さん。しかしそれは杞憂に終わり、開店時からお客様が続々と訪れました。ケーキを焼いても焼いても間に合わず、初日は早じまいしたほど。翌日も行列は途切れることなく、「驚きとともに、とてもうれしかった」と振り返ります。

谷山さん自慢のケーキレシピは多数あり、ショーケースにはそのうちの10種類ほどが登場します。日によってラインナップが変わり、毎日行ってもワクワクするのがモンズリールのうれしいところ。「今日はアレある？」と気軽に声をかけてくれるお客様も増えてきました。

お誕生日などハレの日にピッタリのホールケーキのデコレーションはちささんの担当。アニメのキャラクターをはじめ、サッカーボールやギターなどオリジナルデザインも手掛けます。

自ら店頭に立ち、お客様との会話を大切にされる谷山さん。「チーズケーキはありませんか？」というお客様の声に応え、何度も試作を繰り返してスフレタイプのチーズケーキを開発しました。

「お客様の声に応えて行きたい」と、愛される「まちのケーキ屋さん」を目指すモンズリールです。



所在地/〒780-0062
高知市新本町2丁目6-8
ル・シエル・ブルー1F
TEL/088-879-4273
営業時間/10:00~19:00
定休日/水曜日