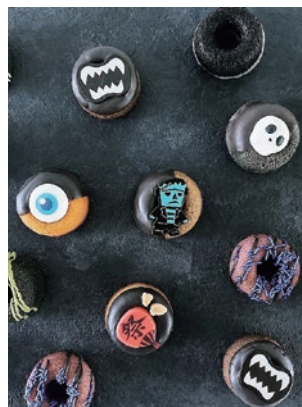


味方をつけて、実績積んで
地元貢献するパティスリー



Patisserie QuroNoir

パティスリー クロノアール

🏪みのり商店会（葛飾区）

活用した事業

- ・若手・女性リーダー応援プログラム助成事業
- ・商店主スキルアップ事業
- ・商店街リーダー実践力向上塾

地域のレガシーと共存する、 唯一無二の黒いお菓子で勝負

「ホールケーキをまるごと食べたい」。その思いを叶えるために、小学生からケーキを作り始め、高校生になるとパティシエを目指すようになった。卒業後は地元の名店へ就職、そして、単身パリ修行へ。ケーキを作り続けて12年。それでも「自分は未熟」と帰国後、大手製菓メーカーでチョコレートとココアを活用したお菓子の研究開発に携わり、オリジナルのアイデアで会社に貢献した。自分の店を持つべく、自身を客観的に見つめ、戦略的に実績を積み重ねてきたPatisserie QuroNoir オーナーシェフ永堀浩矢さん。満を持して地元の新小岩に開業したのは、2021年。他にはない、黒いフランス菓子に特化した店はオープン当初から注目を集め多忙な毎日が続いている。

戦略的に実績を積み重ね、 揺るぎない自信を得て開業へ

「開業を本格的に考えたのは2020年。葛飾区の創業塾を受講し、開業に向けて動き出しましたが、私には他の有名パティシエのようなアピールできる実績がまだありませんでした。その時、公社の若手・女性リーダー応援プログラム助成金、商店街起業・承継支援助成金の募集を知ったのです。そこで、この助成金を申請し、採択されればそれが実績になるのではないかと考えました。結果的にすべて採択され、このことがきっかけとなり、金融機関からもスムーズに融資を受けることができました」

助言を即行動に移す だからアイデアが形になる

開業後も公社の店主スキルアップ事業を活用し、専門家とともに経営方針を整理した。「アイデアはたくさんあるのですが、時間も体力も限りがあります。どれから取り組むか優先順位を考えたり、何のためにやるのか、取り組んだ結果はどうなりそうか。企画を進めるために、専門



『Patisserie QuroNoir』のオーナーシェフ永堀浩矢さん

家のアドバイスがとても役に立ちました」
まずは持続化補助金を申請し、ECサイトを立ち上げ、店の近くに古民家をリノベーションしたカフェスペースも開設した。また、特に女性が健全に働ける職場環境づくりにも取り組むなど、次々とアイデアを形にしていった。
さらに、永堀さんの視点は、商店街全体を巻き込んだ、地域に人が集まる仕組みづくりにまで及ぶ。商店街リーダー実践力向上塾にも参加し、他の商店街の受講生と意見交換を重ねた。
周囲の意見と専門家の助言から多くの「気付き」を得て行動する永堀さんは、「いつか自社工場をこの街につくり、クロノアールのお菓子を全国で販売したい」と語る。これからの展開にも注目だ。



05

Patisserie QuroNoir

葛飾区東新小岩5-20-6 TEL.03-6657-6296

<https://patisserie-quironoir.com/>

