



株式会社シャンドワゾー シンプルなおいしさを届ける 埼玉屈指の人気パティスリー

Chant d'Oiseau



株式会社シャンドワゾー
オーナーパティシエ 村山 太一 氏

埼玉県で人気の洋菓子店として、地元住民はもちろん遠方から訪れるファンも多いシャンドワゾー。2010年10月、JR川口駅から歩いて7~8分ほどの住宅地に本店はオープンし、これまでにもテレビや雑誌など数多くのメディアに取り上げられてきた。白を基調としたおしゃれな外観が印象的で、店内のショーケースには、本場ベルギーで修業を積んだオーナーパティシエ・村山太一氏が手掛けるケーキやショコレートの数々が並べられている。

今年5月には旧そごう川口店跡地に開業した商業施設内に4号店目となる「シャンドワゾーベイク」をオープン。焼きたてのマドレーヌやアップルパイ、シュークリームなどを中心に揃えた新業態にチャレンジしている。素材の質にこだわり、一つ一つの商品を丁寧に仕上げる村山シェフに、お菓子作りに対する想いや今後の事業展開についてお話をうかがった。

LEADER'S PROFILE

1979年、埼玉県春日部市生まれ。高校卒業後、春日部市の洋菓子店「パティスリーシェーヌ」に入店し、お菓子作りを基礎から学ぶ。その後2007年8月にオープンした「アカシエ」(さいたま市浦和区)でオープニングスタッフを務め、2008年にはベルギーのブリュッセルへ渡り、日本人パティシエ・佐々木靖氏が手掛けるパティスリー「Yasushi Sasaki」で修行を積む。帰国後は独立に向けた準備期間を経て、2010年10月に「シャンドワゾー」をオープンし現在に至る。子どもの頃からお菓子作りと釣りが趣味。“為せば成る”の精神を大切に、日々何事にも取り組んでいる。

母に倣ってお菓子づくりの楽しさに目覚める

—お菓子作りを始めたきっかけについて教えてください。

お菓子作りは子どものころから好きでした。家ではもともと母が趣味でお菓子を作っていましたので、キッチンにはいつも材料や調理道具、レシピ本などが揃っていました。初めて自分で作ったのは小学2年生のときで、「自分で作れば好きなだけ食べられる」というような気持ちからスタートしました。最初はココア味のクッキーを作り、たいした出来ではなかったと思いますが、家族に褒めてもらえたことで、それからお菓子作りが好きになっていきました。

次第に家族だけではなく、友達にもあげるようになり、お菓子の種類もシンプルなクッキーからはじまってマーブルクッキー、パウンドケーキへと、年齢が上がるに連れてバリエーションも増えていました。クッキー、パウンドケーキは初心者でもあまり大失敗するようなことがないので、母のアドバイスや最初に選択したお菓子が良かったのだと思います。

—お仕事としてのお菓子作りはどのようにスタートされたのでしょうか。

中学、高校へ入ってからもお菓子作りを趣味として続けながら、将来の進路を考えていたころ、以前からよく行っていた地元のケーキ屋さんで求人広告を目にしていました。春日部市の「パティスリーシェーヌ」というお店の製造スタッフ募集の求



人でしたが、好きなことを仕事にできてプロの技術を学べるのであれば、という気持ちで応募しあ世話になりました。

私は商業高校の出身でしたので、製菓学校の卒業生ほどの知識はありません。まったくゼロからのスタートで、同僚たちに負けないよう必死でテキストを読んで用語や作り方を覚えたり、お店でうまくいかなかつたことを家で復習したりといった時間を作つて勉強しました。飲食店で職人を目指して働くというとどうしても昔ながらの厳しいイメージがありますが、シェーヌのスタッフの皆さんはそういったことはまったく無く、いろいろと親切に教えてください、初めにシェーヌで働けたことはとても恵まれていたと今でも感じています。

ベルギーで学んだシンプルなおいしさ

——その後はベルギーでも修行されたということですが、シェーヌ以降のご経歴について教えてください。



シェーヌには結局6年半ほど勤め、次の新たなフィールドを模索していた頃、興野 燐さんという洋菓子の世界大会で優勝経験もあるパティシエがフランス修行から帰国して自分のお店「アカシエ」(さいたま市浦和区)を構えるという話があり、そこのオープニングスタッフとして働くことになりました。シェーヌがショートケーキやロールケーキ、シュークリームなどの親しみやすいお菓子を中心に展開しているのとはまた違つて、アカシエは当時のフランスの最先端を行きながら、かつ古典的な要素もうまくミックスさせたお菓子を得意とするようなお店でした。アカシエにはオープンから1年半ほどお世話になり、高いレベルのなかで技術面、知識面ともに自分の幅を広げることができたと感じています。

ベルギーに行くことになったのは、数々の受賞歴もある日本人パティシエの佐々木靖さんが、自身のブリュッセルのお店で日本人パティシエを探しているという話しが私のところに来たのがきっかけでした。一度はお菓子作りの本場欧洲に渡つ





て勉強してみたいという考え方があり、アカシエの興野シェフからも「こういうチャンスは滅多にあるものではないので絶対に活かしたほうがいい」と背中を押してもらい、ベルギー行きを決断しました。

日本では洋菓子というとフランスのイメージが強く、フランスで修行する人が多いですが、フランスよりもどちらかというとベルギーのほうが気候も日本に近く、日本人の味覚に合うお菓子が多いと思います。ベルギーのお菓子作りを学ぶことができたことは、私が成長するうえでとても貴重な経験となりました。

——ベルギーのお菓子にはどのような特徴があるのでしょうか。

ベルギーにいた当時は、ベルギーのお菓子はどちらかというとシンプル過ぎるというか、おいしいけど何かつまらないといった感じの印象を持っていました。それまで日本でお菓子作りを学んできて、自分でできることもいろいろと増えていた時期でしたので、これは自分だったらもっとスペインをきかせたいとか、もっとアレンジして斬新なものを作りたいといった考えも強くありました。

しかしとベルギー経験が2年近く経過するなかで、ちょっとずつ自分の中の物差しが変わっていきました。シンプルなお菓子を作るということは、より材料にこだわり、鮮度にこだわり、丁寧に作っていくことが必要です。次第に自分でもそういうお菓子を作りたいというように思うようになり、自分のお店を構えたときのイメージもだんだん膨らんでいきました。

ある時、シェーヌのオーナーご夫妻がブリュッセルのお店まで遊びに来てください、「日本に戻ったら自分のお店を持ちたいと思っています」と私が伝えると、有難いことにオーナーから「ウチで仕事しながら準備したらどう?」と言ってもらいました。おかげさまで帰国後の約1年間は、オリジナルメニューの開発や店舗探しなどの時間をしっかり確保することができました。独立の際に自分のレシピだけで独立できる人はとても少ないので、シェーヌのオーナーには今でも本当に感謝しています。

こだわりのお店を川口にオープン

——2010年10月にシャンドワゾー本店を開業されました。どのような理由で川口での開業を選ばれたのでしょうか。

もともと私が春日部市の出身で埼玉県には土地勘がありましたので、できれば埼玉県内に出店したいという考えはありました。ただ私が提供したいお菓子というのは、ボンボンショコラや当時まだ馴染みの薄かったマカロンなどのヨーロッパ的なお菓子で、使う材料も品質にこだわるとなると、価格帯はおのずと県内では高めになってしまいます。そうなると、そういうお菓子を受け入れてもらうには、日頃から東京都内の有名店やデパ地下辺りの味に親しんでいるような人が多く住むエリアに出店しなければいけません。候補地はいくつか検討してみましたが、浦和周辺はお世話になったアカシエがあり出店は難しく、通勤・通





Patisserie Chant d'Oiseau Chocolaterie

学で都内に出る人が多いエリアというと、やはり川口だろうということになりました。オープン当初の価格は、ポンポンショコラ 1 箱 10 粒入りで 2,000 円ちょっとくらいに設定しました。

——本店は白い外観が目を引くとても素敵なお店ですね。

川口のどこに出店するかを考えたとき、外からお客様が店構えを見てより綺麗に見える場所ということを意識しました。駅周辺の繁華街や商業エリアに出店した場合、人通りが多く集客効果は期待できますが、その反面、周りのいろいろなネオンや看板などの騒がしい雰囲気にお店が埋もれてしまします。繁華街からは少し離れつつも駅からは遠過ぎないという場所に、外観は私が昔パリに行ったときに一目惚れした、白を基調とした化粧品店をモデルにして、本店をオープンしました。

ちなみにシャンドワゾーという店名は、鳥のさえずりという意味のフランス語です。ブリュッセルにあった地名に由来していて、鳥のように軽やかな気持ちにしてくれるお菓子を届けたいという想いを込めて名付けました。

——いまや埼玉屈指の人気店ですが、どのようにお店のファンを増やしていくのですか。

オープン当初は製造スタッフを 1 名雇って、販売はパート 2 名くらいの体制からスタートしました。バレンタインデーやホワイトデー、クリスマスといったイベントの際にデパートやショッピングモールの催事に出店するなど、徐々にお店を知ってもらう機会を増やしていました。やがてインターネットのグルメサイトやテレビの情報番組などで取り上げられるようになり、とくに TBS の

バラエティ番組「マツコの知らない世界」(2016 年 2 月放送) の埼玉スイーツ特集で紹介されたときは大きな反響がありました。その番組内で紹介された看板商品の「ミゼラブル」というベルギーの伝統菓子をはじめ、ほかにもポンポンショコラやケーキなど、お店全体の販売が大きく伸びていきました。

フランス語で「みすぼらしい」とか「悲惨な」といったことを意味するミゼラブルというお菓子は、昔、乳製品が高価だった時代にミルクではなく水を使ったというのがその由来だそうです。当店では、アーモンドの香り豊かな生地に、フランス産発酵バターを重ね合わせ、ブルターニュ産の海塩とラムレーズンをアクセントに、シンプルで飽きのこない味が人気となっています。

さらなる販売拡大を目指し、生産体制を強化

——2017 年 9 月には 2 号店を出店されました。

本店から歩いて数分のところに、2 号店「シャンドワゾーグラシエショコラティエ」を 2017 年



ベルギーの伝統菓子「ミゼラブル」



9月に出店しました。「グラス」とはフランス語でアイスクリームのこと、「グラシエ」とはアイスクリーム職人、「ショコラティエ」とはショコラ職人のことです。白が印象的な本店の外観とは対照的に、2号店はシックな雰囲気の黒い外壁が特徴です。

アイスクリームを中心としたお店にしようと思ったのは、ベルギーでアイスクリームの専門店に行った際、そのおいしさにとても感動した経験があり、それが大きなきっかけになっています。

日本には本格的なアイスクリーム店が少なく、アイスケーキなどあまりポピュラーではありませんので、当店の独自色を出すためにアイスクリームを中心としたお店を出すことにしました。ケーキやチョコレートといったお菓子はどうしても夏場に販売が落ちてしましますので、アイスクリームを展開することで1年を通して売り上げを安定させることにつながっています。2021年6月には、3号店として「イオンモール川口」の中に



も同じ「シャンドワゾーグラシエショコラティエ」をオープンしました。

——2023年12月には本店をリニューアルオープンされました。どのような変更点がありましたか。

お店の人気が上がっていくに連れ、とくに週末には長い行列ができるほどになり、うれしい反面、課題も感じていました。暑い日や寒い日にお客さまに長時間並んでいただくのも申し訳なく、店舗の周辺環境や安全面を考えてもマイナスになっていました。以前は店内スペースがとても狭く、お客様の動線を確保できていなかったため、後から来店した方が前に並んでいる方よりも先に注文してしまうといったような混乱もよく生じていました。

また、リニューアル前は予約していた商品を購入する際にも、予約のないお客様と同じように列に並ばなければ商品を受け取ることができませんでした。そのため、商品をゆっくり選べるよう店内スペースを広げ、予約済みのお客さまは並ばずに購入ができるよう、新たに専用カウンターを設置しました。オンライン予約を導入していることで、店頭では決済の手間なく商品を受け取れるようになり、よりスムーズに接客を進めることができます。クリスマスなどは予約客が全体の8割以上を占めるので、その効果は非常に大きいと感じています。

——先日、新業態となる「シャンドワゾーベイク」をオープンされました。最後に、今後に向けた目標などについて改めて教えてください。

今年5月には、旧そごう川口店跡地の商業施設



リニューアル後の店内（本店）



「三井ショッピングパーク ららテラス川口」内に、4店舗目となる「シャンドワゾーベイク」をオープンしました。アップルパイやベイクドチーズケーキ、フィナンシェなど焼き菓子を中心に展開する新業態店で、ほかの3店舗とはまた違うお客様のニーズを取り込んでいければと出店を決めました。

すでに2023年11月には川口市内にセントラルキッチンを導入していて、鮮度やおいしさを維持したまま、より効率よくお菓子作りを進めることができるようにになったため、いまは東京都内への新規出店も検討しているところです。最近ではB to B事業としてOEM受注にもチャレンジしていて、手間のかかるような本格的なケーキやチョコレートでも小ロットから対応できる点が大きな強みになっています。

創業から10年以上が経ち、これまでにシャンドワゾーで修行を積んだパティシエが8名ほど独立して自分のお店を構えています。経営者としてはもちろん長く働いてもらったほうが助かるのですが、かつて私自身がしてもらえたように、私もいま独立していくスタッフを積極的にサポートし、彼らが自分のお店をオープンする日などには私も必ず応援に駆けつけるようにしています。夢を持って働いてくれるスタッフにシャンドワゾーで働いて良かったと思ってもらえるよう、素敵なお店づくりとおいしいお菓子作りをこれからも続けていければと考えています。



取材後記

武藏野銀行 川口支店
渡部 嘉夫 支店長



株式会社シャンドワゾー様は、川口市内に4店舗を構える洋菓子店で、2010年に創業されました。シェフパティシエである村山社長が手掛けるお菓子は、ベルギーの伝統的な技術を活かしつつ、独自のアレンジを加えたものが特徴で多彩な商品ラインナップが強みの地元の人気店です。使う材料や素材の質にこだわり、オリジナルメニューの開発にも取り組んでおります。街中でもシャンドワゾー様の紙袋を持ち歩く方がよく見られます。

2023年には川口商工会議所主催の「川口i-mise大賞」にて大賞を受賞されました。川口市内の「推し」店を地域の方々の投票で選出するイベントで、小売サービス部門514店舗の中から大賞に選出されました。私共も大切なお客様への手土産として、いつも利用させていただいております。

また、SNSでの発信やオンラインショップの構築など、地元川口だけでなく、遠方の方にも利用いただけるようサービスを拡充しております。ららテラス川口への新規出店のほか、今後は東京都内への出店やB to B事業としてOEM製造にも注力していく方針で、より一層の事業規模拡大が期待されます。

当行としても、シャンドワゾー様のさらなる発展のため、全力でサポートさせていただき、貢献していきたいと思っております。

■株式会社シャンドワゾー 概要

設立：2010年10月

年商：約4億円

従業員数：30名

事業内容：洋菓子製造販売

店舗：Chant d'Oiseau 本店（川口市幸町1-1-26）、
グラシエショコラティエ（川口市栄町2-2-21）
イオンモール川口店（川口市安行領根岸3180）
ららテラス川口店（川口市栄町3-5-1）

オンラインショップ：

https://shop.cake-cake.net/chant_doiseau/

取引店：川口支店