

食を通じて所沢を知る会

パティスリーモアオシィ

高浦 智

まずは自己紹介

- 高浦 智(たかうら さとし)とは？何者？

昭和47年 11月27日 今年50歳！（まだ 49歳）
東京都大田区出身、横浜育ち

中学高校はこう見えてサッカー一部に所属
その傍ら、飲食店、タイル屋、掃除、居酒屋、
パン屋などでアルバイトをする

高校2年生の時には大学受験をめざし、
進学クラスを希望。

参考書を買いきこみ

キャンパスライフを夢見る。

新歓コンパ、サークル活動

etc...

そして...



高校3年生の春
キャンパスライフをあきらめる...

はやっ...



高校のころからやっていた焼肉屋さん、居酒屋
などでの経験が飲食業界への興味へと
変わっていく

両親にその旨をつたえると……

是非ともやりなさい！

まさかの即OK！！



いろんな学校を選ぶ中から

料理界の東大「辻調理師専門学校」
が、候補に挙がりました！

この時の、淡い願望が
キャンパスライフから
「大阪で一人暮らし」

「フランス留学」に変わりました

結局大阪暮らしは叶わず、同じ学校の東京
に出来る新しい学校へ行くことになりました。

1991年

東京・国立

エコールキュリネール国立へ入学

翌年

フランス・リヨン

辻調グループ フランス校

シャトーエスコフィエ へ 留学

ここで・・・人生初の・・・飛行機？海外？

それもあるけど・・・。

最優秀賞受賞！！

今まで、勉強が大嫌いだった私が唯一、人生で一番勉強をした、半年間。

(高校の受験番号も1番)

自信を胸に半年間の研修に出ます。

マコン・パティスリーフランボワジーヌ

M.O.F (Meilleur Ouvrier de France)

当時、最年少受賞者 ジョエル・ノワイリー氏に
師事

自信が打ち砕かれる・・・

ここで、シェフと二人フランスでの仕事がい
みっちりできると意気込んで働きに行きます。

しかし、自分の無力さに打ちのめされました。
学校と現場の違いに只々茫然・・・。

しかも、

鞭でたたかれたこともあり、かなり厳しい半年間
でした。

→防犯用の牛の筋を編んだというホタテのひも
みたいな素材でできたすごい鞭

でも、そこで得たものは・・・

耐えるチカラ

やりきるチカラ

打たれ強くなりました！

研修は過酷でしたがフランス行ってよかった！！

また行きたい！そう思って

フランスから帰りました。1993年の事でした。

そうだ！フランスへ帰ろう！

そう思って、

今度は仕事でフランス校に行くんだ！

という、目的(夢)が出来ました！

そして出身校に就職します！

ちなみにフランスに
赴任するにはこの後
10年かかりました。

リヨンの街並み→



フランス校に赴任して

2年間赴任 学生指導の傍ら

- ・パリ ホテルリッツ
- ・ベルフォール パティスリークライン

アメ細工研修

一度帰国

1年半後に再赴任

お菓子の世界大会のサポート→優勝！！

ここで世界大会に出たくなる→日本でやるぞ！



やってみた。



テーマが「音楽」
個人テーマが
「音楽のなかった世界に」
ジャングルに落ちていた
iPhoneを拾った鳥が
音楽を聴く様子。

ここにあるお菓子が当店の
←スペシャリテ
「プレフェランス」

フランスの文化に触れて

沢山の国、地方へ行き、たくさん食べました！
基本的にはお菓子がついてます。

フランス

→アルザス(クリスマスマーケット、シュトーレン)

ロワール(古城めぐり、クレメダンジュ)

パリ(三ツ星レストラン、ケーキ屋めぐり、ウナギ)

ブルターニュ(観光、バター製品食べる)

ボルドー(ワイン、カヌレ)

アルデッシュ(レストラン、ワイン、栗製品)

ブルゴーニュ(ワイン、レストラン)

プロヴァンス(南仏のフルーツを使った地方菓子めぐり)

サヴォワ(スキー、クリスマスの習慣など)

ドイツ

→ミュンヘンでビール祭りと ドイツ菓子

スペイン

→パンプローナで牛追い祭り、とスペインのお菓子

サンセバスチャンでバーめぐり、三ツ星レストラン

イタリア

→パスタ、白トリュフ市(世界最大)とイタリアのお菓子

ベルギー

→ムール貝、チョコレート

オランダ

→いかがわしいお店♡

やりつくした仕事

フランス勤務が終わり、コンクールもやりつくし
学校での目的が終わり、やりたいことが無くなりました……。燃えつきました……。

と思っていた矢先に
学校で店舗実習をする学科ができる話が
有りました。

そのプロジェクトに参加することになりました。



アトリエ辻東京

この学校のコースでは2年制の学生に
1年目は基礎知識、基本動作、経営、その他座学
の科目を習得させ

2年目で店舗実習、運営などをするカリキュラム

等を作っていました。
なかなかやりがいがありました。
そこで出てきました……。 野望が……



そうだ！お店をやろう！！

店舗実習を指導したのち、たくさんのお客様が
ご来店されているのを見ているうちに思いました。
俺もお店をやってみたい。



そんな折、奥さんと結婚。

奥さんも非常に独立志向が強く、むしろ後押しを
されて、独立を決意。

担任なども持っていたためちょうど良いところまで
続けた後、退職。そして…

お店を作ろう！！

2013年 3月学校を退職

2013年の9月のオープンまで、やったことない書類をたくさん書いて、補助金までもらい

その間、奥さんはケーキ屋でアルバイトまでして頑張ってくれました！

感謝

どこに作ろう！？

実は私は東村山に住んでいます。

住んでいるからには東村山に店を出したい！

そう思っていました。



しかし、こういったものは**縁**だと思います。

いくら探しても見つかりませんでした。

えっ！？所沢じゃないの？

東村山でお店を開くことをあきらめ、通える圏内で店舗を探しました。

やはり、駅近が良くてさがしましたが、プロペは論外なくらい家賃が高い……。

あとは駅から遠い……。

今のところも最初は候補として上がって入っていたのですが、駅から15分。候補から外れました……。

ちょっとまってよ・・・。

学校で経営を教えている先生が言ってたなあ。
店舗探すときの条件は・・・

- ・認知されやすいか。

→ドンキ、スギ薬局、ファミレス、ビックカメラ

- ・車通り

→所沢陸橋通り

- ・道に車が止めやすいか。(路駐しやすいか、道幅が広いか)

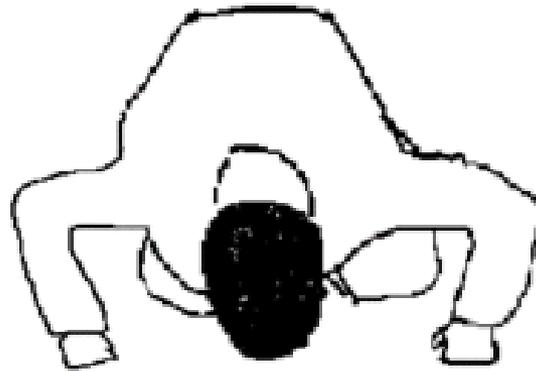
→車が最大10台止められる駐車場がある！

よし！ここにしよう！

こうして、

所沢市牛沼にお店を出すことにしました！

(本当はもっとありますが、割愛します)



店名は？

Moi-aussi (モア・オシィ) といいます。

よく、モア美味しいと聞き間違えられます

フランス語で

「私も」という意味があります。

英語でいう所の

「me too」です。

なぜこの名前に？

実はこの名前はオープン前から決めていました。



なぜなら、このロゴの原案はオープン前に
他界した僕の父がデザインした物に少し手を加
えた物だったからです！

その名前とロゴの由来

そもそも、なぜ Moi-Aussi(モアオシィ)なのか？

私の名前は

智→さとし

さとし→Satoshi

Satoshi→Sat-**aussi**

aussiでできたー！

こんな感じで字を崩します。

その名前とロゴの由来②

一方、Moi（モア）のほうは？

奥さんの名前。それが

萌 亜

も

あ

MOA → MOI

その名前とロゴの由来③

もうわかりましたね？笑

MOA→MOI

と

Sat-**aussi**

で



じゃ、てんとう虫は？

てんとう虫は狭山茶の産地に店を構えるのでお店のカラーは茶葉をイメージさせる

ライムグリーン。

ロゴにはこれまた茶葉をイメージさせる

2枚の葉っぱ。

イラストで葉っぱを検索するとたいてい、てんとう虫がいた！というのと

ヨーロッパでは幸せの象徴だったりもするのでいいかと。

しかもこのマーク！！

うちの子供店長の 保育園のマークだった！！

という事で、
奥さんと僕の名前をもじった店名に
息子のマークが入ることで高浦家のお店
という、意味づけも出来ました！！

奥さんの名前

僕の名前

息子のマーク



お菓子作りのこだわり

都内・国内のおしゃれなケーキ屋で修行してないので、おしゃれなケーキは都内のお店には勝てないという、弱みがあると思っています。

逆に約20年お菓子の専門学校でヨーロッパのお菓子を中心に教えてきた私は町場のケーキ屋で置いていない地味目だけど、本当に美味しいケーキこそ、私の強みと考えました。

前職の学校の前校長の教えの一つに
「最高の材料を使って、よい教育をしろ！」

というのがありました。これは強みであり、実は弱みでもありました。

その強みをいかしつつ、
所沢の物とも掛け合わせられないかな！？

ヨーロッパの伝統 × 所沢の食材

所沢と関係なく、ずっと使いたかった食材で
「味噌」か「醤油」でした。

そんなときに見つけたのが・・・

そう・・・

安政三年創業

保
深井

安政三年創業

深井醤油

これは使うしかない！！

最初に出来たケーキがコチラ

そう！ 深井醤油さん！

醤油があると知って
最初に作ったものが
モアオシィのケーキ

×

深井醤油

+

キャラメル

深井醤油ロール



そこで、お店のコンセプト！

お店のコンセプトは、ずばり！

「わかりやすい」

どういう事かということ・・・

このケーキ何味？

→複雑ではないシンプルな味の組合せ
イチゴのケーキ、チョコのケーキ

このケーキどんなケーキ？

→どんなフランス伝統菓子、ドイツ菓子なのか
ポップなどに説明を入れる

という事にならないように

誰が見ても、食べてもわかりやすい
ケーキ！

これを目指してケーキ作り、店づくりをしています

時たま、洒落っ気出してみると・・・

う。。。うれない。。。。



もう一つ！

僕は開業当初

「所沢の人たちと一緒に成長するパティスリー」

というのを、掲げていました。

まだまだ未熟な僕と一緒に成長しましょう！

という、地域巻き込み型の目的(夢)です！笑

その手段の一つが・・・

メルマガ

そんな、僕の持っているわずかながらのお話が
発信できるメルマガ。

ブログとは少し違う情報の発信をしています！

ちょっとしたお菓子の話とか、メルマガ会員のみ
先行予約をしたり、他愛もない話したり。

作文を書くのが苦手だった僕の一つのツール
になっています。

そこで、やっている一環として
メルマガ会員様のための先行予約などです。
最近では
西表島産「ピーチパインのタルト」

糖度20度越えの
パイナップルのタルト
数量限定なので
メルマガ会員に先行予約
店頭には並べずに完売！



クリスマス時期には・・・

フランス・ドイツなどでクリスマス前の
「待降節」の4週間に少しずつ切り分けて食べる
「シュトーレン」の販売！

ストーリーなどを

メルマガ会員のみに配信して、

ほぼメルマガ会員のみで

完売します！

Stollen
(シュトーレン)



少しでも持っているものを価値として
提供！！

大したことが出来ないので、自分の持っている
物を出せるだけ出そうというのもいつも考えて
います

→出来ているかどうかは別として(^_^;)

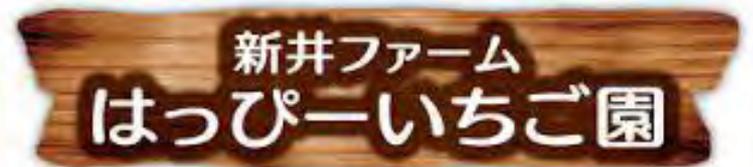
少しずつ、ネタを小出しにして皆さんと一緒に
成長していきたい！

意外と少ない果物(T_T)

意外と所沢には果物が少ないんです…。

そんななか、市議会議員の〇石議員のご紹介で
いろいろご紹介いただきました。

所沢の観光農園
はっぴーいちご園



これでできたのが…

これを使って…

自家製練乳と
とろ〜り生クリーム

ハッピーいちご園のいちごを
特製シロップと一緒に削る！



所沢いちごけずり！

深井醤油さんも
夏にはかき氷に！

深井醤油キャラメルの

ロールケーキでも
出てきた

醤油キャラメルを
使った

ミルフィユかき氷

おかしなおかしな
かき氷！



ほかにも・・・

農林水産大臣賞受賞！
新藤養鶏場の卵を使って
朝焼いています！
とこたまぷりん



狭山抹茶を使って・・・

北海道産発酵バター
狭山抹茶を使用した

狭山茶フィナンシェ
バターの香りと抹茶の
味が美味しい逸品です



超貴重

卵と所沢はちみつを使って

所沢たまごと
はちみつの
まどれえぬ

「凧」



これは、フランスのマドレーヌというよりは昔ながらのマドレーヌを目指したもので、所沢の物（新藤養鶏場の卵と、栗原園芸のはちみつ）をつかい、進物でも使えて、気軽に食べれる「おやつ」を作りたかったというのがあります。

漢字を目立つように配置して、外国の方にも手に取っていただきやすいデザインにしました。

結果・・・

所沢ブランドに認定！



帰
ろ
う

持
っ
て

所
沢
を

ちなみに・・・

「凜」という名前は娘の名前です・・・。

ロゴも



から



←蝶のマークは娘のマーク

へ！

所沢にはまだまだ使えるところがありそうです。

日本一の 「ケヤキ並木」

秋には
ケヤキ並木の
葉っぱが
ものすごい！
それを・・・



モアオシィの美味しい
サブレを葉っぱの形に

「ケヤキ並木サブレ」

コレも所沢ブランドに
行ける！

昨年、プレゼンしました
結果・・・



落選



前…むきます…

・・・とまあいろいろありますが

のんびりといつもやっております。

これからも所沢にどっぷりと浸かりこんで行きたい
と思います！

まだまだ知らない事ばかりですが、所沢の食材
などで、いいのがありましたら、ぜひ教えてください
さい笑

最後に

目的(夢)は

- ・所沢の皆さんと一緒に成長するケーキ屋

目標は

- ・所沢の皆さんに一番愛される店作りを目指す

計画は

- ・メルマガ登録者を増やして、持っている情報を共有してもらおう→お客様のファン化につなげる

実行

- ・メルマガなどで自分の持っている価値を提供し続ける

最後までご清聴

ありがとう

ございました