

エスコヤマにデコレーションケーキ専門店が誕生

11/13に「ファンタジー・ディレクター」を新規開業

- 特別な日に、1点もののデコレーションケーキを創作する専門店
- 創業14周年を迎え、全8ブランド展開に

株式会社パティシエ エス コヤマ(兵庫県三田市、代表取締役:小山 進)は、2017年11月13日(月)に、エスコヤマ敷地内にデコレーション&アニバーサリーケーキ専門店「Fantasy Director(ファンタジー・ディレクター)」を新規開業します。

「Fantasy Director(ファンタジー・ディレクター)」は、オーナーシェフ小山進の「お子様と地元三田の方々の特別な日に、デコレーションケーキを最上級の表現でお届けしたい」との思いから、独立型店舗としてオープン。現在1,500坪の敷地内には、ショコラトリー、ブーランジュリー(パン)、コンフィチュール・マカロン、カフェなど7ブランドがありますが、14年目の創立記念日に8番目のブランドが誕生します。

記念日などの大切な日に、贈るお客様には「こんなケーキが欲しかった!」、贈られたお客様には「こんなケーキ、見たことない!」という驚きと楽しさに満ちた体験を。「Fantasy Director(ファンタジー・ディレクター)」は、お客様の持つイメージをお聞きしながら、言葉では言い表せないことにまでパティシエが想像力・創造力を発揮し、1点もののデコレーションケーキを生み出す店舗です。



ファンタジー・ディレクター 外観



ファンタジー・ディレクター 店内・ショーケース

es koyama

■「Fantasy Director(ファンタジー・ディレクター)」の設計について

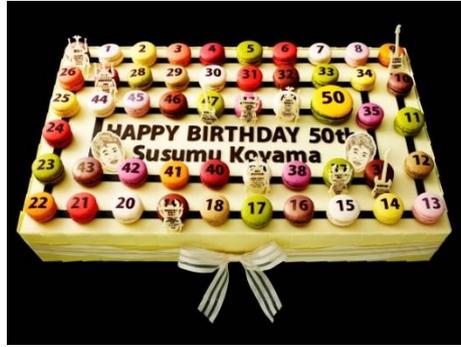
緩やかな円形を描く独創的な外観。独創的故に、模型から設計図を引くという通常とは逆の流れで着手。模型は小山自らマジパンスティックと丹波立杭焼に使われる粘土を使って製作。外装の施工は、Rozilla、未来製作所の外装・内装を手がけた世界的な左官職人である久住有生氏。

店内の壁には、様々な形状の扉と鍵が装飾され、お客様が言葉では言い表せないイメージの扉を開け、ファンタジーの世界へ創造力を広げることを意味しています。お客様と打ち合わせ用のゆったりしたソファとカウンターや、ローソク、メッセージカードコーナーも設けます。



多彩なデコレーションケーキが並ぶショーケースは圧巻。小山自作のマジパン(アーモンドプードルとシロップ

を合わせて作るデコレーションケーキの飾り)もずらりと並び、遊び心にあふれた空間が完成します。



■オーナーシェフ・小山進のコメント

「エスコヤマ開業から14年を迎え、スタッフの技術の向上や機械の進化もあり、様々なデコレーションを表現できるようになりました。お子様にも大人の方々にも、デコレーションケーキを最上級の表現でお届けしたいとの想いを強くし、構想から2年を経て新店舗を開業する運びとなりました。背景には、子どもたちと地元・三田市のお客様に対する想いがあります。私自身、子どもの頃の記憶や体験が今も連鎖し、ものづくりの源泉になっています。日本の未来を担う子どもたちに、幼い頃から“本物”に触れ、表現力を磨いて欲しいとの考えは、4年前に『未来製作所(12歳以下のお子様のみ入場できるパティスリー)』を開業した頃から変わりません。

そして、ありがたいことに、三田のお客様のご来店や、“さんだ夢大使”としての活動も増えてきました。近隣の方々大切な記念日に、私たち創り手が生み出すファンタジーを、新鮮な驚きやワクワクする出会いと共にお届けし、ファンタジーの連鎖の輪を広げていきます」



1964年京都生まれ。2003年兵庫県三田市に「パティシエ エス コヤマ」をオープン。「上質感のある普通味」を核にプロフェッショナルな味を展開し続けている。近年、子どもたちの育成や、自身の“モノづくり”に対する姿勢、発想の原点などを題材とした講演会や講習会を各地で行い、子どもたちから大人、年配の方々まで幅広い層から支持を受けている。フランスの最も権威のあるシヨクラ愛好会「C.C.C.」のコンクールでは、2011年の初出品以来、6年連続で最高位を獲得。また、2013年からは「インターナショナル・チョコレート・アワーズ」にも出品。金賞を9品、銀賞を26品、銅賞4品という成績を収め、10月にロンドンで開催される世界大会にも全ての作品を出品予定。世界的なシヨクラティエとしてその活動の幅をますます広げている。