

9/12(木) エスコヤマが小山ロールなどを販売する メインショップをリニューアルオープン

-店内中央に小山進の「クリエイティブの源」を表現したアート・オブジェ「クリエイティブの樹」を設置

-「わかりやすさ」と「発見」をテーマにした商品ディスプレイに生まれ変わります

【NEWS】小山進、3冊目のビジネス書が2019年10月1日に発売

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、2019年9月12日(木)に、小山ロールをはじめとする生菓子や小山流バウムクーヘンなどの焼き菓子を販売しているメインショップを改装し、リニューアルオープンいたします。

パティシエ エス コヤマは開業時、生菓子・焼き菓子他、パン、コンフィチュール、マカロンなどのすべてのお菓子をメインショップのみで販売していましたが、「お客様に少しでもお買い物していただき易いように」という小山の思いから、2005年にはカフェ、チョコレート専門店を、2007年にはパン専門店、コンフィチュールとマカロンの専門店を敷地内に分家させる形で店舗を展開。オープンから16年目を迎えた現在は、1,500坪の敷地には2013年に移設したチョコレート専門店「Rozilla」や「子どもと大人をつなぐパティスリー」がコンセプトの「未来製作所」、2017年にオープンしたデコレーションケーキ専門店「夢先案内会社 FANTASY DIRECTOR」を合わせて計8ブランドの店舗が立ち並び、「お菓子のテーマパーク」と表現されることも多くなっています。そうしてメインショップから様々な要素を抜き取ったことで、今回、やっとのことで「オープンする前から考えていた」という、「メインショップのリニューアル」に踏み切ることになりました。



お問い合わせ先:パティシエ エス コヤマ広報室

TEL:079-564-3192(伊藤、森口、福井、太田)

e-mail:kouhoushitsu@es-koyama.com

■コンセプトについて

メインショップリニューアルのコンセプトは「思い出の大きな木に実った果実」。全体の空間デザインは、「ザ・ペニンシュラ東京」「相田みつを美術館」などを手掛けてきた橋本夕紀夫（はしもとゆきお）氏が担当。「クリエイティブの樹」と小山が呼ぶ、中央に配した鉄製の大きな「さかさまの樹」は、チョコレート専門店 Rozilla でメインオブジェクトの歯車を手掛けたスラップトーンの平山徹（ひらやまつ）氏が担当します。樹は天井に根を張り、床に向かって伸びた枝の先には「実った果実たち」、つまり小山進によって生み出された数々の商品が並びます。樹の幹の中やその周りには、小山が「これらがすべて自身のクリエイティブの源だ」という、幼少期から大好きだった「ギター」「レコード」「クワガタムシ」「カブトガニ」「ティラノサウルスの骨格」などがすべて鉄製のアート作品として配置される予定です。また、内装の左官は、世界的左官職人の久住有生（くすみなおき）氏が手掛け、久住氏が手掛ける土間には、左官の技法を駆使して枝から散った葉を浮かび上げらせ、その葉は日本のみならず海外でも高い評価を得ている丹波篠山の陶芸家・市野雅彦（いちのまさひこ）氏が手掛ける。さらに、照明設計はエスコヤマの Rozilla や未来製作所も手掛けたライティングデザイナーの佐藤政章（さとうまさあき）氏が担当するなど、多方面で活躍するクリエイターが参画し、「ケーキ屋だけど、ケーキ屋だけではない」エスコヤマが生まれます。さらに、エスコヤマを語る上で外せないのが“庭”。エスコヤマの庭をオープン時から手掛けてきた庭師の松下裕崇（まつしたひろたか）氏が、リニューアルしたメインショップを取り巻く庭を数年かけて完成させてゆきます。

＜工事予定期間：8/21(水)～9/9(月)＞

・久住有生氏：8/25(日)～9/6(金)までの予定

・平山徹氏：8/31(土)～9/6(金)までの予定

※工事期間中は、オンラインショップも含め、全店舗休業いたします。

※詳しくは、下記ページ(エスコヤマトピックス)をご覧ください。

<https://www.es-koyama.com/topics/eskoyama/1815.html>

＜デザイナー 橋本夕紀夫氏／有限会社橋本夕紀夫デザインスタジオ＞



1962年、愛知県生まれ。1986年、スーパーポテト入社。1997年、有限会社橋本夕紀夫デザインスタジオ設立。ナショップライティングコンテスト優秀賞、JCD 優秀賞、北米照明学会 IIDA アワードオブエクセレンスなど多数の受賞歴を持つ。著書に『LEDとまげわっぱ - 進化する伝統デザイン』(六耀社刊)、『DESIGNER'S SHOWCASE Vol.01 Yukio Hashimoto 橋本夕紀夫』(商店建築社刊)がある。

<https://www.hydesign.jp/>

＜ライティングデザイナー 佐藤 政章氏／株式会社モデュレックス＞



1959年、埼玉県熊谷市生まれ。1982年、多摩美術大学立体デザイン科卒業。株式会社ウシオスペース(現・株式会社モデュレックス)に入社し、ライティングデザイナーとして活動。現在福岡営業所所長。NEXUS 大濠公園、グランドプレシア芝浦、エンクレスト博多 style などのマンション環境照明、Rozilla、未来製作所、鈴懸本店、柏屋本店、iGUANA EYE、公長斎小菅などの物販店、グランディスタイル沖縄読谷、bbb haus、京都 ENSO ANGO などのホテル、鮎みずかみ、Sola、ジャカルタ千秋などの飲食店、東京国立近代美術館「現代の座標」展、豊田市立美術館「漆という力」展などの展覧会の照明設計、マネジメントを手掛ける。

<http://www.modulex.jp/>

<アイアンアーティスト 平山徹氏／有限会社スラプトーン>



1968年、東京都生まれ。武蔵野美術大学大学院造型研究科修了。学生の頃から彫刻科の教授のもとでアルバイトし、卒業後に「スラプトーン」を立ち上げる。内装業を中心に手掛けていたが、2005年くらいから空間の一部をなすアイテムの制作が中心となる。2013年にオープンしたエスコヤマのチョコレートショップ「Rozilla」店内の歯車のオブジェや、ヒルトン大阪内のオブジェ、パーティーなどを手掛ける。

<http://www.slaptone.jp/works/index.html>

<左官職人 久住有生氏／左官株式会社>



1972年、兵庫県淡路島で祖父の代から続く左官の家に生まれ、幼少の頃より鏝を握る。18歳で親元を離れ、各地で修行し、23歳で久住有生左官設立。ドイツ、フランス、日本(京都)などで左官技術を磨き、歴史的建造物の修復の仕事にも携わる。商業施設や教育関連施設、個人邸の内装や外装を手がけることも多く、伝統的な左官技術とオリジナリティ溢れるアイデアが、国内外での大きな評価につながっている。

<http://www.kusuminaoki.com/>

<陶芸家 市野雅彦氏／大雅工房>



1961年、兵庫県篠山市生まれ。嵯峨美術短大陶芸科を卒業後、今井政之氏、初代市野信水氏に師事。1988年に独立し、大雅工房を築く。1995年に最年少で日本陶芸展大賞を受賞、2006年に日本陶磁協会賞、2011年には兵庫県文化賞など数々の賞を受賞。国内だけでなく海外でも活躍の幅を広げている。

<https://taigakobo.com/>

<庭師 松下裕崇氏／庭師 松下>



1977年、大阪生まれ。関西学院大学総合政策学部在学中、農業に目覚め、農村探訪で日本国内、タイ、ブータン王国などを回る。卒業後、庭師の道へ。就職後、単身渡英。2年間イングリッシュガーデンを学ぶ。帰国後、2005年からエスコヤマにて作庭を開始。2010年に独立し、現在は作庭だけでなく、内装や外装も手掛けるなど、「庭のある空間づくり」をテーマに庭づくりを行っている。また、エスコヤマ・オーナーの小山氏がカカオ産地へ行くときには必ず同行している。

<https://www.niwashi-matsushita.org/>

■設備協力:株式会社不二商会、ダイヤ冷ケース株式会社、岡崎建設株式会社

「わかりやすさ」と「発見」がテーマの商品ディスプレイ

小山のインタビュー記事や書籍などに目を通さなくても、店内をご覧いただければ「クリエイティブの樹」が小山の創作の源を、本人が語らずとも「陳列されているお菓子＝小山の作品たち」が、「小山のものづくり哲学」を表しているように、新しい店内のディスプレイも「わかりやすさ」をテーマにしました。そして、エスコヤマのアイテムにはどんなものがあるのか、一目でわかるような演出で、「わかりやすさ」「買いやすさ」、そしてお客さまにとって「こんな商品があったのか!」という「発見」もお届けしたい、という思いが詰まったディスプレイになります。

■中央のオープン冷蔵ケースの【クリエイティブの樹】の周り

エスコヤマの人気商品である小山チーズやシフォンケーキ、冷やして食べるケイクシリーズを回遊しながら購入していただけるスペース。お菓子にとって最高な温度を第一に考え抜いたコーナーです。オブジェと融合する目線での商品ディスプレイも見所の一つです。



■正面扉入って右手の【ギフトコーナー】

バウムクーヘンをはじめ、エスコヤマの数あるギフト商品をじっくりわかりやすく選んで頂けるコーナー。焼き菓子の単品から詰め合わせのボックス、ラッピングギフトまで、楽しく大胆にそしてわかりやすく演出します。また、発送限定・予約限定の商品まですべてをディスプレイし、「『こんな商品もあったのか！』という発見をしていただきたい」という意図も込めました。



■正面に新設された左端の扉から入っていただく【「小山ロール」専用レジ・「エスコヤマの田舎チーズ」&焼き立て菓子「マルシェ」コーナー】

今回のリニューアルで、「小山ロール」「エスコヤマの田舎チーズ」「焼き立て菓子」といった商品カテゴリーのお買い物専用玄関を設けます。そして、特に焼き立て菓子のコーナー（通称：マルシェ）は、マルシェの醍醐味である、「次々に焼き上がる焼き立てのお菓子を陳列していく」という演出を、お客様はもちろんパティシエ自身も楽しくなるような空間にします。小山ロール専用玄関からの流れの中で、田舎チーズとマルシェの焼き菓子が存在する事をよりわかりやすく具現化した空間です。また、昨年より大変ご好評いただき、ご予約限定商品として提供していた自慢の新作アイテム「エスコヤマの田舎チーズ」を本格的に店頭販売するブースとなります。



■正面扉から入って中央の冷蔵ケースを越えた奥のメイン冷蔵ショーケース【生ケーキ&小山ぶりん&フランクフルタークランツ コーナー】

お客様が入口からも生ケーキの存在感が伝わるよう以前よりも高さがある4段のショーケースで、わかりやすいプレゼンテーションを実現。スペシャリテの一つである「小山ぶりん」や、シェフ小山の菓子職人への道を決定づけた思い出のお菓子「フランクフルタークランツ」が、お客様の目に留まる位置に。ビジュアル的にもより目を引く演出を実現させます。特にフランクフルタークランツにはシェフ小山の「初心を忘れない」という特別な思いが込められたお菓子。後世に残るお菓子として今後も大切に育てあげたいケーキの一つです。



■NEWS: 小山進、3冊目のビジネス書が2019年10月1日に発売

【書籍タイトル】

『あなたの「楽しい」はきっと誰かの役に立つ～仕事を熱くする37のエピソード～』(祥伝社刊)

【概要】

あなたの仕事を熱くする「小山進の仕事哲学」37のエピソードが本になりました。9月にエスコヤマはメインショップをリニューアルしますが、その中心となる「クリエイティブの樹」こそ、今まで昆虫や音楽、お菓子づくり、チョコレートづくりに夢中になって取り組んできた小山進の仕事哲学そのものを表すシンボル。そんな、リニューアル後に発売される本書では、日々巻き起こる事象から「クリエイティブとは?」「ものづくりとは?」という問いの答えになるような、「働くことの根本」について深く考え、その考えた先には何があるのか?についてまで語っています。

僕は子供の頃、ファールになりたかった。カブトムシやクワガタを獲ってきては飽きず眺め、その姿や行動に魅せられた。何かに夢中になる楽しさを覚えると同時に、あらゆる虫が大好きになった。

そんな僕がケーキ屋をしている。大好きだったことにかけてきた熱い思いとそのクオリティで。大好きなことを捨てずに、つないでつないでケーキの周りに配備して。

目の前にある「やるべきこと」と将来の理想が繋がらない人が多いという。あるいは、「やるべきこと」が分からないと悩んだり、「やるべきこと」のプレッシャーに押しつぶされそうな人もいるかもしれない。

でも、僕は「やるべきこと」は、時に目の前にさりげなく、時にわくわくする楽しさを感じていることの中に隠れているものだと思っている。大事なことは、それから目を逸らさないこと、そして、どんな小さな単純なことであっても具体的に取り組む行動があなた自身の未来をつくり上げているということだ。

好きなことは、立派なことじゃなくていい。ファールだって、その当時、立派なことをやろうとして昆虫に向き合っていたわけではないはずだ。好きで好きでたまらなかつただけだと僕は思う。



自分の心に素直でいよう。目の前にふと現れる「好きなこと」や「楽しいこと」を大事にしよう。

あなたの「大好きなこと」や「楽しいこと」と、目の前にある「やるべきこと」と、未来の「理想」とは必ずつなげることができる。その一本の線を見つけられたら、あなたは確実に成長し続けることができるにちがいない。

それでも、「何のために働くのだろう」——そんな疑問がふと湧き上がったら、その気持ちにきちんと向き合っほしい。この小さな本がその一助になればうれしく思う。（「はじめに」より）

《小山進プロフィール》



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、特にチョコレートの分野で世界から注目を集めており、フランスの最も権威あるチョコレート愛好会「C.C.C.」が毎年行う品評会において、2011年の初出品以来、8年連続で最高位を獲得。2011、12、14年は「外国人部門最優秀ショコラティエ賞」を受賞。これまで訪れたカカオ生産国はエクアドル、マダガスカル、コロンビア、ペルー、メキシコなど7カ国。カカオ生産地域に根付くカカオ文化に直に触れ、その土地の歴史や栽培環境、カカオの潜在能力を探求し創作へと繋げている。また、2013年12月には、「未来の表現者を育てるため」として、敷地内に12歳以下のお子様しか入れないパティスリー「未来製作所」を創設。県内外の教育従事者や子どもたちに向けた講演活動を積極的に行っている。