



岡崎市で、イタリア焼き菓子やパンなどを製造販売する「ソノ コンテンタ」。9年半イタリアで本場の味を学んだ代表者の出口 彩さんに、その経験や商品へのこだわり、「イタリアの食文化に興味を持つきっかけになれば」という思いなどについて、お話を伺いました。

#### Company Data

代表 出口 彩

業種 イタリア焼き菓子、パンの製造・販売

住所 岡崎市若宮町2丁目23

ホームページ [https://www.instagram.com/sonocontenta\\_dolceitaliano/](https://www.instagram.com/sonocontenta_dolceitaliano/)



#### 材料や作り方にこだわり、イタリア本場の味を提供

当店は、イタリア焼き菓子やパンなどの製造販売を行っています。店内にはイートインスペースを設け、コーヒーなども提供しているほか、イタリア産食品も販売しています。

当店の焼き菓子やパンの特徴は、小麦粉などの原材料には主にイタリア産を使用していることと、できるだけイタリアで教わった作り方を再現するようにしていることです。提供しているコーヒーも、当店の菓子に合うと感じたナポリの老舗コーヒーロースターの豆を使っています。また、イタリアで親しまれている「マキネッタ」や、「モカ」と呼ばれる直火式の器具で抽出したコーヒーも提供しており、現地のコーヒー文化を感じていただけるようにしています。

約20種類の焼き菓子のほか、パンやケーキ、季節限定の商品などを提供しており、イタリアを代表する食べ物のひとつ「グリッシーニ(グラッカーような食感のスティック状のパン)」や「カントゥッチ(ビスコッティ)」、「フロッリーニ(イタリアのビスケット)」が特に人気です。



(左から、グリッシーニ、カントゥッチ、フロッリーニ)

## イタリア菓子との出会いから、9年半のイタリア生活へ

私は、元々パティシエを志していたわけではなく、大学卒業後は半導体関連の企業で働いていました。その後、「自分で何かを生み出す仕事がしたい」と一念発起し、製菓専門学校に入学しました。

卒業後、大阪の洋菓子店で4年半修業し、さらなる経験を積むために別の店に移ろうかと考えていた時に、イタリア人のかたが製造を手がける洋菓子店を訪れました。当時の一般的な洋菓子店では、フランス菓子やドイツ菓子を提供していることが多く、イタリア菓子はあまり知られていなかったと思います。その美味しさに衝撃を受け、イタリア菓子についてもっと知りたいと考え、言葉もほとんど分からないうままでしたが、単身イタリアへ渡ることを決めました。

イタリアでは、ホテル内のレストランで研修生として働き始めました。その後、様々なレストランでの勤務を経験し、現地シェフやパティシエから多くの技術を学びました。菓子以外にも、日本の洋菓子店ではほとんど経験のなかったパン作りを学んだほか、イタリアをはじめとする地中海付近の国々を訪れ、現地の講習会に参加し、各地の菓子や料理に触ることができました。

イタリアで9年半過ごすうちにいざれは日本に戻って自分の店を持ち、イタリア菓子を多くの方に知りたいと考えるようになり、帰国後、イタリアンレストランでの2年間の勤務を経て、2021年12月に当店をオープンしました。

創業するにあたって大変だったことは、創業までの道のりが分からなかったことです。特に、必要な資金や売り上げの見込みなど、具体的な数字を算出することに苦労しました。分からないことは同業者に相談したほか、創業に関する書籍や、創業を経験したかたのブログなどを読み、情報を集めていきました。

準備を整え、創業資金の融資を受ける際に利用したのが愛知県信用保証協会です。保証付き融資を利用することで、担保や連帯保証人を提供することなく融資を受けることができました。創業後にも、愛知県信用保証協会の「メンタリング※」を活用し、SNSに投稿する写真の撮り方を教わりました。アドバイスを実践して撮影した写真をInstagramに投稿したところ、フォロワーのかたから「世界観が伝わるようになった」などの、良い反響をいただくことができました。

※経験豊富な相談員（メンター）との対話を通じて、相談者が抱える課題や悩みを解決する取組。

## イタリアの食や文化をもっと身近に感じてほしい

当店の商品は、イタリアで学んだ味に近いものになるよう、材料や製法にこだわって作っています。日本国内では手に入りにくい材料もありますが、できるだけイタリア産のものを使い、自分が納得したものを提供できるよう取り組んでいます。例えば、フルーツを使ったタルトなどを作る際は、イタリアと日本のフルーツの違いから、一度水分を飛ばし、味や香

りを凝縮させてから使用しているほか、既製のフルーツピューレを使用せず、フルーツを購入して自分で加工するようにしています。素材の味を活かすことに加えて、味を自分で調節できるため、イタリアで学んだ味により近づけることが可能となります。

当店をより多くのかたに知っていただくため、SNS での発信のほか、愛知県内で開催されるマルシェなどのイベントにも積極的に参加しています。

当店では、商品を通じてイタリア菓子に興味を持っていただくことや、イタリアを訪れたことのあるかたに懐かしんでいただくことができる店作りを目指しています。将来的には、お菓子だけでなく、イタリアでお世話になったかたと、日本国内でイタリアに興味のあるかたをつなぎ、オンラインでの料理教室を開催したり、食材やキッチン雑貨の使い方を紹介したりするなど、現地の日常の文化に触れる機会を作っていくたいと考えています。

### 創業後もモチベーションとなる原点を大切に

私が経営にあたり大切にしていることは「お客様に嘘をつかないこと」と「誠実であること」です。その姿勢を表すために、当店の調理場はガラス張りにしています。

また、「この事業をやり続けたい」と思えるモチベーションを見つめ直すことも大切だと感じています。創業から約2年半が経過し、苦しい時期もありましたが、「お客様に喜ばれること」が私のモチベーションの原点になっています。

イタリアで働いているときから、お客様に喜んでいただくことが何よりのモチベーションでした。特に心に残っているのは、イタリアのレストランでアレルギーをお持ちのかた向けのドルチェメニューを担当していたときのことです。このようなメニューは、使える材料の違いから、お菓子としての味や食感のクオリティを上げることが難しい場合があります。その中で工夫して提供した一皿を食べたお客様が、パティシエにお礼を言いたいとテーブルに私を招き、「家族で同じものを食べ、初めて皆で一緒に美味しいね」と言い合えたのが嬉しかった。本当にありがとう」と涙を流して感動してくださったことは今でも思い出深い経験です。

また、当店を創業後、イタリア出身のかたや、イタリアに長年滞在された方が何度か来店され、同じ商品をリピート購入いただき、現地の味を知るかたに懐かしんでいただける商品を作り出すことができたと思い、嬉しかったです。このように、自分が作ったお菓子で、お客様に喜んでいただくことができると、創業して良かったと感じます。

店名の「ソノ コンテンタ」はイタリア語で「私は嬉しい」「満足だ」という意味で、私の好きな言葉です。「お客様に喜んでいただけたら私も嬉しい」という思いを込めて付けました。

また、私はイタリア菓子が日常に寄り添うものであってほしいと考えています。特別な日



(店舗の外観)

以外にも、ちょっとした自分へのご褒美として召し上がっていただたくことを想像しながら、商品を作っています。これからも、お客様に喜んでいただけるような商品を提供し、イタリアの食や文化を身近に感じていただけたら嬉しく思います。