

名古屋市児童福祉施設等の 児童生徒をプラネタリウムに招待

錦三支部

📅 令和6年11月24日（日）

10:00～

📍 名古屋市科学館



プラネタリウムをはじめ
名古屋が誇る科学館の魅力を満喫



平和学区健康パトロール

平和支部

📅 令和6年12月2日（月）

10:00～

📍 平和学区コミュニティセンター

清掃活動を通じて地域貢献



「就労支援イベント」 新しい雇用のかたち

青年部会

令和6年12月10日（火）
14：00～

中区役所ホール

人材難・人手不足の昨今、人手不足の解消、
若者の就労支援について考えていただいた



開会挨拶 青年部会 渡邊部会長



閉会挨拶 青年部会 牧野副部会長





パティシエ 高須 聡 氏

なぜ、高須さんはパティシエになられたのですか？

正直、西尾市出身の自分が将来この仕事に就くなんて、想像もしていませんでした。僕が生まれ育った一色町には当時、名産のウナギ関連のお店や会社は多々あるものの、ケーキ屋さんなんて近所ありませんでしたからね（笑）。なので、パティシエという言葉すら知らない状態でしたが、この仕事に就いたのは高校を出て社会に出ようとなったとき、職業のひとつとしてたまたまコレを選んだだけなのです。

本当は「実は子供のころから…」とかストーリーがあれば良いのですが、実際はそういう美しい背景などなくて、まさかこんなに長く続けるとは思ってもいませんでしたから（笑）。しかし、そんな軽い気持ちで踏み出したものの、はじめてみるとすごくおもしろくてその奥深さ

にどんどんのめりこんいき、気づけば自分の店を持つまでに至りました。



おいしいものを」 それが最大のテーマです。

2019年、世界で最も権威のあるチョコレート品評会「C.C.C」で世界のショコラティエに選出され、
現在、**チョコレート専門店**「CHOCOLATERIE TAKASU」を2店、
そして**タルト専門店**「L' Avenue des Champs-Elysees」を切り盛りする高須氏。
中法人会の一員である西尾市出身の同氏の、
これまでと現在とこれからの話をチョコッと聞いてみた。

取材：令和6年12月4日 L' Avenue des Champs-Elysees
インタビュー：広報委員 [加藤幸博・加藤育美・鶴岡一美]

今現在、名古屋市内に3つの店舗を構える
オーナーパティシエとして、
どのような日常を過ごされているのですか？

朝、まずはチョコレートの覚王山のお店に行き、続いて久屋通りのお店、そして泉のタルトのお店へ、そしてそのあとアトリエに行き、それからまた泉のお店に戻り…というのが僕のよくある一日の流れです。それぞれの店舗によってお客様の層や求められる味が異なるので、ときには頭を抱えることもあります。それが僕のモチベーションにもつながっています。

久屋通りと覚王山のお店ではチョコレート、泉のお店ではタルトを、という具合に手掛ける主力は大きくふたつにわかれ、お客様のニーズをくみ取りで提案する商品はそれぞれ異なりますが、共通してこだわっているのは食材の質です。少し乱暴な言い方になるかもしれませんが、食材次第でお菓子の味に天と地の差が生じることもありますからね。だからこそ、僕は「季節を感じられるお菓子をつくる」というテーマを常に大切にしています。



チョコレートの道を走り続けてきた高須さんが 2016年、タルトのお店を開かれたことには驚きました。 その理由は？

今「L' Avenue des Champs-Élysées」を営ませていただいているホワイトメイツという建物のオーナーさんが「CHOCOLATERIE TAKASU」の常連になってくださったことがきっかけです。そのオーナーさんから「うちの物件で空きが出たから是非お店を出してよ!」と、熱烈なオファーをいただいたんですよ。



食材問題、 いろいろありそうですね？

ありまくりですよ（笑）。昨今の異常気象ではカカオをはじめ、世界中、さまざまな食材が不安定ですからね。国内においても同様、ある県のある農家さんのところなら間違いないとずっといわれていたものが不作になることも珍しくありません。でも僕らは、その大きな動きを見極めて、お客様に価値のある商品をご提供するのが使命。目の前にあることをひとつひとつこなしていくことはもとより、大観をもって、お菓子職人の責務を全うしていきたいと思います。

それで、もろもろふまえた結果、ここではチョコレートのお店を出したとしてもそんなに受けるとは考えられなくて、ふと、それまでオープンを使用したお菓子をあまりつくってこなかったと気づいたのです。

ケーキづくりの業界に入った大抵の職人がまず経験するのが、カスタードクリームを炊くかクッキーをつくること。で、その両方が合わさったお菓子がタルトであり、実際、僕も最初に任せてもらったのはイチゴのタルトをつくる仕事でした。そういう背景的な思い入れもあり、選択したのがこの選択肢でした。まさか自分がタルトのお店をやるとは…驚きましたね（笑）。でも、人生はいろいろな偶然の組み合わせ。それもいいかなと。



高須氏と広報委員 [加藤幸博・加藤育美・加藤芳久]



これからの目標は？

僕としては、パティシエとして、そしてお菓子職人として、まだまだ未熟だと感じています。世界的品評会で評価され、自分のお店も好評をいただき、本当にありがたい限りではありますが、まだまだまだまだ、と思っています。ひょっとしたら答えなどない世界なのかもしれませんが、それを追求していくことがたのしいので、ひたすら純粋に、それを繰り返していきたいですね。具体的な目標としては海外進出。たとえば、パリとか。



L' Avenue des Champs-Elysees



名古屋市東区泉 1-14-23
052-962-9009
火～土 10:30-19:30
日・祝 11:00-19:00
月曜定休

CHOCOLATERIE TAKASU



名古屋市中区丸の内 3-19-14
052-973-0999
火～土 9:30-19:00
日・祝 10:00-18:00
月曜定休

CHOCOLATERIE TAKASU KAKUOZAN



名古屋市千種区田代町字姫ヶ池上 2-1
レクサス覚王山敷地内
052-722-9990
火～土 9:30～19:00
日祝 10:00～18:00 月曜定休（祝翌日休業）