

株式会社 Naturelle Nature

(ナチュレ ナチュラル)

会社概要

- ・所在地 静岡県駿東郡
- ・業種 ケーキ店
- ・資本金 500万円
- ・設立 2008年6月
- ・従業員数 9人
- ・URL <http://www.n-nature.jp/>

1 コンセプトは素材を活かすこと

同社は2005年、静岡に洋菓子店「Naturelle Nature(ナチュレ ナチュラル)」をオープン。地元産のイチゴなど季節の果物を使い、素材本来のおいしさを最大限に活かした洋菓子を作っている。吉田守秀社長(36歳)は、2006年、2007年にテレビ局が企画した『TVチャンピオン』のケーキ職人選手権で連覇するなど、数々の賞を受賞した折り紙つきの実力者だ。

同社は日本公庫から融資を受け、2013年4月、パリに2店舗目となる「MORI YOSHIDA」を出店。フランスでは一般的であるミラベルなどの現地産の果物を使って、静岡と同じコンセプトのお店を運営している。



2 原点に立ち返って

当初、吉田社長はマスコミに取り上げられ知名度が上がったため、2店舗目を東京に出店しようかと考えた。しかし、東京に出店しても一時的なブームで終わると考え直した。素材を活かしたお菓子をさらに極めたいと原点に立ち返ったのだ。実際、2店舗目を出す前の2010年に、フランスの3つ星レストランやケーキ店で修業を行っている。

吉田社長が修業で得たものは「パリ出店に勝算あり」という自信をつかんだことだ。日本人は手先が器用で、センスがある。効率的に作業をして、料理の完成度が高い…。これは、多くのフランス人が評価する日本人像だった。現に、おいしいと評判のフランス料理店の多くは日本人が調理していた。何より吉田社長の背中を押したのは、同じ30代の日本人料理人がパリで独立・出店しているという事実だった。

3 似た境遇の相談相手を得て

しかし、オープンまでの道のりは容易ではなかった。2012年11月にオープンする予定だったが、実際にオープンできたのは4カ月経過した2013年4月。フランスでは工事が遅れると聞いていたが、日本では考えられないことだった。

物件購入前に売主からはアスベストや鉛を使っていないと証明書をもたらしていたが、実際には使われていることが判明。売主は証明書を出した会社に責任があると主張し、証明書を出した会社は調査した会社に責任があると言い出す始末。改装業者も作業が非常に遅いうえ、不備を指摘すると、設計図を書いた建築士が悪いと言ってきた。

吉田社長は、フランス人は言われたことはやるが、言われなければやらない気質で、常に指示を出し続けないと動かないことは知っていた。厨房からだと言った吉田社長もいろいろと指示できるが、専門知識のない工事現場では無力だった。裁判を起せば勝てたかもしれないが、オープンまでにさらに時間がかかってしまう。しかたなく自己資金で追加工事をすることを決めた。

ただ、同時期にパリにレストランを出す人と知り合いになれたことが救いだった。その人とお互いの体験や出店に必要な手続き、注意事項などについて話し合った。「4カ月オープンが遅れたが、この相談相手がいなければもっと時間がかかっていたかもしれない」と吉田社長は振り返る。また、フランス人を使うことの難しさを痛感したので、新店舗のスタッフには、パリでパティシエを目指す日本人を雇用することにした。これが、オープン後の好調な滑り出しにつながった。

4 海外展開で選択肢が増える

吉田社長はオープンからの3カ月間を次のように総括する。「フランス人の自己正当化には苦労したが、舌の肥えたフランス人は、『誰が作ったか』ではなく『おいしいかどうか』で判断してくれる。シビアな世界だが、今のところ評判も上々で、リピーターも付き始めています。さらに口コミで伝わったのか、旅行サイトや飛行機の機内誌にも掲載されるようになりました」。

オープンして間もないが、出資するので、パリにもう1店舗出さないかという誘いが来ているようだ。「3店舗目のことはまだ考えていませんが、こんなに早く話が来たことはうれしく思っています。パリでは私の名前にちなんだ「MORI YOSHIDA」で出店していますが、いつかこの名前で、一度断念した東京でオープンするというアイデアもあります」とこやかに語っていただいた。

本場パリで力を付けた「MORI YOSHIDA」が東京に“逆輸入”される日もそう遠くないであろう。



2013年4月 パリに出店した店舗「MORI YOSHIDA」