



む T さ A し L の K

# 力カオ田に」だわつた極上のショコラートを 吉祥寺から世界に届けたい

小抜知博さん — ショコラートイエ

吉祥寺本町に「プレススキル・ショコラトリーオー」をオープンしてから2026年で10年を迎えます。当店は、カカオ豆からチョコレートになるまで一貫して作る「ビーン・トゥ・バー」のスタイルのお店です。カカオ豆は、コーヒー豆やワインに使うブドウのように、産地だけでなく農園ごとに品質や味が異なります。年に2回は東南アジアのカカオ農園に直接出向いて調達しています。お客様にはチョコレートを通してカカオ豆の味の違いを楽しんでもらいたいですね。

武蔵野市とのつながりは、福島から上京して製菓の専門学校（吉祥寺二葉製菓専門職学校）に入ったことが始まり。その後、市内のパティスリーで修業したこともありますが、今もずっと市内在住。居心地が良いから離れられないんです。

海外のコンテストにも積極的に出品しているのですが、そこで高い評価をいただいていることも励みになっています。シンガポールの展示会に参加したり、インドネシアの製菓学校で教えたりしながら、海外展開も視野に入れているところです。これから時期はクリスマスやバレンタインなど、限定のチョコレートも次々登場します。たくさんの人を笑顔にするチョコレートを吉祥寺から世界に届けていきたいですね。

## 小抜知博（おぬき・ともひろ）

ショコラティエ。1988年、福島県生まれ。製菓学校で水野直己（ワールドショコラートマスターズ2007優勝）に学び、都内のショコラトリーやザ・リツカールトン東京を経て、2016年、吉祥寺にプレススキル・ショコラトリーオーをオープン。ICA（インターナショナルショコラートアワード）で2023・2024・2025年と3年連続で金賞を受賞。サロンデュショコラC.C.C.2024でも初出展で金賞・アワード受賞など、世界的にも高い評価を得ている。