



## カカオ豆にこだわった極上のチョココレートを 吉祥寺から世界に届けたい

小抜知博さん ― ショコラティエ

吉祥寺本町に「プレスキル・ショコラトリー」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。お客さまにはチョコ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って、自分の店を開くならこのまちだな、と。少しでも別のまちに住んだこともあります。居心地が良いから離れられないんです。

今の店舗は吉祥寺駅から少し離れたエリアにあり、お客さまの6割は周辺に住む常連の方々です。このまちのお客さまはお店との距離が近く、味や接客に対する評価もシビアなので、緊張感がありつつ勉強になります。できればもう1店舗、イートインスペースを充実させたお店を出せたらと考えています。もちろん場所には武蔵野市、可能なら吉祥寺の駅近が理想です。

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け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。これからの時期はクリスマスやバレンタインなど、限定的チョコ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(ワールドチョコレートマスターズ2007優勝)に学び、都内のショコラトリーやザ・リッツカールトン東京を経て、2016年、吉祥寺にプレスキル・ショコラトリーをオープン。ICA(インターナショナルチョコレートアワード)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。