

## 目次

▶ かつしか便り (お知らせ・講座など)	2面
▶ すくすく子育て	8面
▶ シニアライフ	10面
▶ 休日応急診療	11面
▶ 産業・しごと	12面
▶ スポーツ	14面

## ひと かつしか人 若い力が活躍!

区内で、地域のための活動やスポーツなどに一生懸命取り組んでいる若い世代の方を紹介します。

【担当課】 広報課 ☎03-5654-8116



(左) パナナマフィン  
(右) アイスシュークリーム黒胡麻



ながほり ひろや  
パティシエ 永堀 浩矢さん  
(洋菓子職人)

奥戸生まれ(南奥戸小学校・奥戸中学校卒業)。  
国内外で20年以上お菓子作りを学び、区の創業塾などを活用しながら令和3年に洋菓子店「パティスリークロノアール」をオープンする。  
【所在地】 東新小岩5-20-6(みのり商店会内)  
【問い合わせ】 ☎03-6657-6296

## 葛飾といえば黒いお菓子と言ってもらえる自慢のお店に

### 私とお菓子作り

「ホールケーキを丸ごと食べたい」。私の家では、ケーキを食べられるのは誕生日やクリスマス時だけだったので、ケーキへの執着がすごかったんです。小学生の頃、通っていた学童でケーキを作るイベントがありました。その時「ケーキって自分で作るんだ」と気付き、私のお菓子作りは始まりました。小学2年生の時にクッキーを初めて焼き、その後は自分でクリームを作ったり、スポンジ生地を焼いたりしていました。高校1年生の夏休みにパティスリー(洋菓子店)でお菓子を作るアルバイトをした時、誰から指示されたわけでもないのに、先輩の作った余りの生地を勝手に触って研究している自分を客観的に見て「自分はパティシエに向いている。パティシエになる」と思いました。

### 黒いお菓子との出会い

高校卒業後、日本やフランスのパティスリーで修行を積んだ後、大手食品メーカーに就職して、レシピ開発や企画・提案を行って来ました。黒いお菓子と出会ったのは、12年程前に食品メーカーでレシピ開発をしていた時のこと。当時、コンビニで黒いお菓子がはやっていて、その原料の一つがブラックココアでした。ブラックココアは、そのままだとおいしくないのですが、この難しい食材を使ってレシピ作り挑戦することやお菓子を黒く染めることが楽しくて、黒いお菓子作りへのめり込みました。そして、全国の企業へ商品の企画・提案を行う中で、いつか自分のお店を開くという夢を今なら叶えられるかと思えるようになった。黒いお菓子を並べたお店を開くことを決意しました。



▲食品メーカーで働いていた当時の様子

### 働きやすいお店を地元で

どこにお店を開くか。修行したフランスで働くことも考えましたが、自分の作ったお菓子を届けたい相手がいる場所は、辛かった修行時代を支え、応援してくれた中学の同級生がいる新小岩でした。修行中は時代的にも過酷な労働環境だったので、自分のお店を開くときには、絶対に従業員が働きやすい環境にしたいと思っていました。そこで、区の創業塾(※)への参加や東京都の支援を受け、ビジネスプランを考えながら2年間準備して、令和3年に新小岩でお店を開くことができました。

### 黒いお菓子で葛飾を盛り上げたい

地元の友人や、友人の家族がお菓子を買って来てくれた時は、やっと届けることができたなとうれしく思いました。また、お店に来てくれるお客さんが増えて、商店会がにぎわい、商店会の皆さんが喜んでくれることもとてもうれしいです。この先、黒いお菓子をもっと有名になり「葛飾って黒いお菓子屋さんがあるところだよ」と皆さんに言ってもらえるような、葛飾自慢のお店にしたいです。また、将来は黒いお菓子工場を作って、日本全国の人が葛飾の黒いお菓子を食べてくれるようになるのが夢です。継続は力なりの精神で、これからも挑戦し続けていきたいです。



永堀さんが活用した  
区の支援など



▲詳細はこちら