



## RIVA chocolatier

「LESS IS MORE」の美学を投影した  
ショコラティエ

冷蔵ショーケースにチョコレート菓子や生菓子を並べているほか、ギフト商品も販売しています。ガラス窓の向こうがアトリエです

イタリア・ミラノ出身のガブリエレ・リヴァシェフと、国際デザートコンクールでの数々の受賞歴を持つ気鋭の坂倉加奈子シェフがパートナーシップを組んで2019年に開業し、瞬間に人気店となったパティスリー「LESS」。2022年7月、この店舗からほど近い場所に、お二人がオーナーシェフを務める「RIVA chocolatier（リヴァ ショコラティエ）」がオープンしました。「LESS IS MORE」の美学とお二人の感性が生み出す、シンプルで独創的なチョコレートや生菓子が魅了されるファンが増えそうです。

## LESS IS MORE の美学をチョコレートづくりにも投影

イタリア・ミラノ出身のガブリエレ・リヴァシェフと、日本の気鋭パティシエである坂倉加奈子シェフがパートナーシップを組み、2019年に恵比寿ガーデンプレイスからほど近い場所に開業した東京・恵比寿のパティスリー「LESS」。無駄を徹底して削ぎ落とした中から生まれる豊かさを表現した「LESS IS MORE」「LESS BUT BETTER」という名言が店名の由来です。ガブリエレシェフのスペシャリティであるイタリアの伝統洋菓子・パネトーネ（ドライフルーツ入りの発酵焼き菓子）をはじめとする焼き菓子、洗練されたケーキ類などが評判となり、スイーツの名店として多くの人に認知される存在となりました。

そして2022年7月、ガブリエレシェフと坂倉シェフは、「LESS」から徒歩1分足らずの場所に、「RIVA chocolatier」をオープンしました。「LESS」で人気を博していたケーキ類など、季節の生菓子も冷蔵ショーケースに並びます。

『RIVA chocolatier』は、『LESS』と同じく、LESS IS MOREのコンセプトのもとに展開するショコラティエです。『LESS』をご愛顧いただいていたお客様にとって、チョコレート専門店の開業は良いサプライズになったのではないのでしょうか。ショコラティエという一口大の小さなチョコレートがたくさん並ぶディスプレイを想像する方がいらっしゃるかもしれませんが、私たちがお届けするのはパティシエが作るチョコレートや生菓子ですとガブリエレシェフはおっしゃいます。



左から「DOMORI CHOCOLATE TART（ベネズエラ産チョコレートキャラメルガナッシュタルト）」975円、「EARL GREY SHORT CAKE（アールグレイショートケーキ）」1080円、「CARROT & PINEAPPLE CAKE（キャロットケーキ&パイナップルソース）」865円、価格はいずれも税込み

## 一 経歴が異なるシェフが連携し、新たなスイーツを創造

商品のアイデアやレシピは、クリエイティブパストリーシェフであるガブリエレシェフの担当です。ご自身はイタリアの CAST Alimentari(国立調理科学技術センター)で製菓を学び、イタリア・ミラノのパストリーショップなどを経て、欧州や米国などでコンサルティングを手掛けてこられました。フランスのプレミアムチョコレートブランド「カカオバリー」の USA アンバサダーを7年にわたって務めた経歴もお持ちです。「LESS」では、出身地であるミラノ銘菓のパネトーネを日本に広めました。次なる展開として、チョコレート用のアトリエを完備した「RIVA chocolatier」を構え、チョコレートや生菓子の提供を本格的に始めることにしたのだそうです。

国際デザートコンクールでの受賞歴を持ち、星付きレストランでもパストリーシェフを務めた坂倉シェフは、生菓子の仕上げを担当しながら、プロデュースの役割を担っておられます。「ガブリエレシェフのパストリーを日本のお客様に受け入れられやすいスタイルで世に出していくのが私の主な役目です。ポーションを調整したり、形状を検討したりしますし、ガブリエレシェフの作品にふさわしいラッピングを考えたりします」(坂倉シェフ)。



ガブリエレ・リヴァシェフ（写真右）と坂倉加奈子シェフ（写真左）。今後は、「LESS」はパネトーネや焼き菓子をメインに販売し、「RIVA chocolatier」でチョコレートや生菓子を取り扱うそうです。

## 一 「要望を出すと、経験に基づく提案が返って来る」

ガブリエレシェフと坂倉シェフは、「RIVA chocolatier」のアトリエも、LESS IS MORE の考え方のもとでプランを構築なさったそうです。「限られた空間を最大限に活用しながら、働き手にとって快適な場所を作りたいと考えました。菓子づくりに余分な部分を排除し、シンプルでありながら、機能的で、集中できる環境を求めたのです。そのためにも、デザイン性の高さは極めて重要でした」と坂倉シェフ。

「RIVA chocolatier」では、多くの fujimak 製品をご採用いただいています。コンビオープン、冷機器、チョコレート製品の保管用キャビネットなどです。「冷蔵庫の扉にハンドルのような突起物があったり、他と違う色のパーツが混ざっていたりすると、それが視界に入って集中力を削がれてしまいます。その点、fujimak の冷蔵庫はハンドルのないフラットなデザインで、直線がきれいに出来ます」と、坂倉シェフは fujimak 製品をお選びいただいた理由をお話してくださいました。

チョコレート製品の保管キャビネットは、「RIVA chocolatier」専用のオーダー品です。「引き出しの幅や高さを細かく指定しました。可能な限り引き出しをつけたいという私たちの要望に対して、fujimak からは、単に引き出しの数を増やすだけではなく、『この方が、手が届きやすいのではないですか』など、経験に基づく提案をいただきました。コミュニケーションを取りながら微調整を重ね、ベストの状態に仕上がっていきました。fujimak の担当者は、ちょっとした質問や要望への返答も丁寧でしたし、課題が発生しても、解決するまで付き合ってくださいました」と坂倉シェフはおっしゃいます。



大型の冷蔵庫のほか、テーブル型の冷凍冷蔵庫もご利用いただいています



チョコレート保管用にオーダーをいただいたキャビネット。天板で作業ができるアンダーカウンタータイプとなっています

## — お客様が喜ぶ機会を増やしたい

ショコラティエを開業なさったお二人にとっての大きな悩みは、コロナ禍もさることながら、日本特有の高温多湿な気候だそうです。

「フランスなどと比べるとチョコレートづくりの環境としてはシビアであると言わざるを得ません。それでも、ショコラティエの開業で、バレンタインやクリスマスなど、幅広いギフト需要に対応できる商品が充実し、お客様に喜んでいただく機会が増えるはず。さまざまな条件と折り合いをつけながら、お届けする商品のバリエーションを徐々に増やしていきたいと考えています」とガブリエシェフ。

坂倉シェフも「ショコラティエの開業で私たちの創造性や技術を発揮できる可能性が広がりました。焦らずに、2つの店舗でできることの幅を広げていきたいですね」と語ってくださいました。お二人の美学を投影した珠玉のスイーツが、「RIVA chocolatier」のショーケースに次々と並んでいくことになりそうです。



## RIVA chocolatier

店舗名 RIVA chocolatier  
所在地 東京都目黒区三田 1-12-24 MT3 ビル 1F  
開店 2022年7月



## 関連製品



冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫



コンビオーブン iCombi Pro



台／戸棚



各製品の詳細につきましては上記 QR コードから fujimak ホームページにてご覧いただけます。

お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部 ✉ fujimak-support@fujimak.co.jp

