



**心のこもった
こだわりの菓子たち**

フランスでは、パティシエが日々創作に励むモダンで魅力的なお菓子がたくさんあり、世界中のスイーツ好きを魅了していますが、一方で各地方の風土を活かした素朴で、歴史のある伝統的なものも、まさにフランスの地方文化そのものであり、違った魅力を醸し出しています。

この「フランス伝統菓子」に魅せられた女性パティシエの小松さんが創業した同店は、

松本市笹部2丁目、陸上自衛隊松本駐屯地の北側道路沿いのビルの一角に位置します。店舗前には5台の駐車スペースを確保し、お車でのお客様にも対応いたします。

約10坪の小さな店舗は落ち着いた雰囲気であり、『フランスの田舎町にある小さなパティスリーのように』をコンセプトに、「お菓子」が好きな大人たちが向けて、伝統的な心を含めて世に送り出しています。



松さんのこだわりが詰まった、魅力的で豊富なラインナップを取り揃えています。イベントや限定商品、季節商品も定期的に取り扱っており、「また来た」と思わせる店舗となりました。

夢であった自分の店を持つことを実現した小松さんですが、やはり長年の修業、そして入念な創業準備の成果だと考えられます。小松さんは製菓専門学校卒業後、製菓衛生師資格を取得して、まずは地元企業で菓子製造業務に携わり、製造・発注・管理・配達など、一連の業務を経験しま



修業時代と創業準備

「サヴァラン」、「オペラ」、「マドレーヌ」など。各々の商品はフランス菓子の技術で素材を活かし、食材同士の組み合わせが新たな味覚を表現しています。レジ横には毎朝焼きたてのタルトレットなど「焼きっぱなしシリーズ」が並び、週末限定のキッシュも好評です。その他十数種類のケーキと焼き菓子をご用意され、どれも小

創業スクールへの参加と心強い仲間

また、その年の8月からは当所が主催する「松本地域創業スクール」にも参加して、経営者として

無事にオープンを果たした小松さんと同店ですが、当所では創業後も経営と決算確定申告など、経営課題に対応したアドバイスを実施しております。創業後1年を経過した際に小松さんから経営状況をお聞きした際には、表現したいお菓子作りを提供して喜んでいただけることに対して本当にやりがいを感じている様子が印象的でした。経営はほぼ計画通りで推移する一方で、将来に向けた課題も

松本商工会議所
伴走型小規模事業者支援推進事業
経営発達支援計画
創業支援
PR
平成29年度シリーズ①

女性パティシエが創り出す 素材を活かした新たな味覚の 「フランス伝統菓子」たち

松本商工会議所では、「何から始めていいかわからない」「創業ってどうやってするの?」という、創業を目指す皆さんの持つ悩みや課題を解決して、「夢の実現・創業したい!」を全力で応援します!

松本商工会議所の創業支援施策と、夢を実現させ創業した事業所の皆さんを紹介する「創業支援PRシリーズ」の平成29年度第6回目は、「キュイッソンド・オール」(代表:小松里嘉さん)をご紹介します。



年間、語学を学ぶとともにパリの菓子店で本場の技術と雰囲気を感じ取って来ました。この経験は現在でもフランス在住の知人を通じて、本場の最新トレンドの把握に繋がっており、今のお菓子作りにも活かされています。

帰国後も東京と松本で実務経験を重ね、自らのスキルアップや資金面など、創業に向けて地道に準備を行ってまいりました。そして店舗物件の候補を見つけて、資金面の目途も立ち、平成28年秋を目標に創業を決定した小松さんは、その年の3月、創業に向けた流れや手続きについて問い合わせるため、当所創業相談窓口を訪れて担当者から説明を受け、創業計画書の作成とブラッシュアップを進めました。

無事にオープンを果たした小松さんと同店ですが、当所では創業後も経営と決算確定申告など、経営課題に対応したアドバイスを実施しております。創業後1年を経過した際に小松さんから経営状況をお聞きした際には、表現したいお菓子作りを提供して喜んでいただけることに対して本当にやりがいを感じている様子が印象的でした。経営はほぼ計画通りで推移する一方で、将来に向けた課題も



「キュイッソンド・オール」

〒390-0874 松本市笹部2-10-23モルトクリエンテビル西1 [駐車場あり]
tel.0263-25-2717
営業時間 11:00~19:30
定休日 月曜(不定)・火曜
Facebook <https://m.facebook.com/patisserieCuissondor/>

フランス田舎町の
小さなパティスリーのよう
"素材×素材"を大切にした菓子



ケーキ 15~19種
焼き菓子 16~18種

その他、朝焼きの素朴なタルトレットやカヌレ、シフォンケーキなどなど。

クリーム・ブリュレ	¥330
シュー・ア・ラ・クリーム	¥180
サヴァラン	¥420
モンブラン	¥400
ロールケーキ	¥240
オペラ	¥500
エクレール・オ・ブラリネ	¥250 etc.



★バースデーケーキなど、ご予約承っております。(Facebook もご覧下さい)