

ショコランジェロ

Chocolangelo

born in 2021



Chocolate Shop
SINCE 1942

2021年、チョコレートショップは80周年を迎えました。

初代、佐野源作がチョコレートに魅せられたのは約100年前。見習いをしていた東京の旧帝国ホテルで食べた一粒のトリュフチョコレートがヨーロッパへの修行の扉を開けました。そして帰国後立ち寄った博多で私の母・富美子と出会い、1939年店屋町に店を構えたのでした。1942年を創業の年と父が決めたのは、戦争への徴兵の知らせが来たからでした。「俺が生きてこの店屋町に還って来たら、チョコレートショップという名で店を再開しよう」と夫婦で誓ったのです。1945年終戦とともに帰還、「チョコレートショップ」という看板を上げることができました。

戦後の混乱、その後に到来した大量生産、大量消費の時代。それに背を向けるように、源作はひたすら防腐剤や添加剤を入れない、手作りのチョコレートを追求しつづけました。一旦は家を飛び出しましたが、私はヨーロッパでの経験を経たのち父の哲学に目覚め、家業に入り修行を重ねて今に至っています。

3代目になる娘の恵美子もまたショコラティエールになり、「レトロワ Les Trois Chococats Paris」(“3代目”の意味)を2017年に開店しました。パリで出店した初の日本人女性として、異国の地で頑張っています。

80周年を迎えるにあたり、この博多の地で長きにわたり支えてくださったお客様に、あらためて感謝を申し上げたいと思います。父から受け継いだこの店をこうして続けてこられたのは、私たちのつくるチョコレートを愛してくださるお客様とのお縁のおかげです。この機会をなにかの形にしたいと思い、博多人形師の中村信喬先生にご相談したところ、オリジナルの人形を製作いただけることになりました。その名は「ショコランジェロ Chocolangelo」。Chocola (チョコレート)とAngelo (天使)をつなげた名前です。この天使を包むユニークな箱は建築家の松岡恭子さんにデザインしていただきました。可愛いカカオの天使にチョコレートを添えて、これまでいただいた素晴らしいご縁が未来へも続きますようにと、私の祈りを託してお届けすることにしました。

今は亡き両親もこの天使の翼に乗って、皆さまにご挨拶していることと思います。

今後とも変わらぬご愛顧を何卒よろしくお願いいたします。

チョコレートショップ二代目オーナーシェフ 佐野 隆