

日本が生んだ 幸せを届ける絵柄

吉祥文様

Kisshomonyou

As an auspicious motif, it has a uniquely Japanese pattern for wishing the happiness of another person.



【円満・幸せの連鎖・子孫繁栄】

七宝とは、金・銀・珊瑚・珊瑚・琥珀・めのう・しゃこの7つのことで円形は円満を表しています。富貴や無限の子孫繁栄を表すとして好まれています。七宝が連なっているものを七宝繋ぎといい、たえることのない永遠の幸せの連鎖という吉祥文様です。当店のロゴマークにも使用されています。

七宝
七宝繋ぎ

SIPPO

Because shippo tsunagi is a pattern of repeating motifs of many intersecting circles that symbolizes endless peace and happiness, it was used as a design of auspicious motifs representing "treasures from all over the world" and "infinite fertility and family prosperity," and it was used in family crests as well as on backing paper of byobu (folding screens)



エ雲
えぐも

Egumo

【運氣上昇・豊穡】
rising fortune



矢羽根
やばね

Yabane

【恋愛成就・結婚祝い・大願成就】
successfully achieve what one wants



若松
わかまつ

Wakamatsu

【新春祝い・出産祝い】
the beginning of a new phase of life



扇
おうぎ

Ougi

【繁栄・発展】
flourishing



市松
いちまつ

Ichimatsu

【不老長寿・慶事】
a matter of hearty congratulation



麻の葉
あさのは

Asanoha

【健康・長寿】
charm against bad luck



亀甲
きっこう

Kikko

【不老長寿・慶事】
perpetual youth and longevity



鶴
つる

Tsuru

【夫婦円満・長寿】
a harmonious marriage



梅
うめ

Ume

【安産祈願・美・忍耐力】
wish someone a safe delivery



桜
さくら

Sakura

【五穀豊穡・門出】
the beginning of a new phase of life



鞠
まり

Mari

【嫁ぎ先での満ちた生活
穏やかで平和な日々を祈る】
happy marriage life



流水
りゅうすい

Ryusui

【厄災を流す】
charm against bad luck



青海波
せいがいば

Seigaiha

【家庭円満・安定・平和】
family happiness



牡丹
ぼたん

Botan

【幸福・富貴・高貴】
happiness



各文様の詳しい説明は
ショコラティエ川路
HPをご覧ください

NOIICETOC CHOCOLATE COLLECTION

CHOCOLATIER KAWAJI

川路



SHOP DATA

ショコラティエ 川路 CHOCOLATIER KAWAJI

〒130-0001 東京都墨田区吾妻橋1丁目7-12
TEL. 03-6658-8480

FAX. 03-6658-8481

OPEN. 11:00~19:00

CLOSED. 水曜日・第3水曜日の次の木曜日

HP. <http://chocolatier-kawaji.com>

Access.

都営浅草線／本所吾妻橋駅(A3)徒歩3分

浅草線(A2a)徒歩6分

東武スカイツリーライン／浅草駅(4)徒歩3分

東京メトロ銀座線／浅草駅(4)徒歩6分



通信販売のご案内

オンラインストア・お電話・FAXでもご注文を承っております
内容・詳細に関しましては、お気軽にお問い合わせください

<https://okashi-mania-shop.com>

■お支払い方法:クレジットカード(オンライン注文に限り)・銀行振込(入金後の発送となります)



2.5cm×2.5cmのなかで世界を表現する

It expresses the world within 2.5 cm by 2.5 cm.

12歳からパティシエになりたいと思い専門学校卒業後にこの世界に入りました
チョコレートを本格的に勉強しようと思ったのは24歳のとき、職場の先輩から「チョコレートは向いていない」と言われた一言がきっかけで3ヶ月後にはフランスへチョコレート修行に飛び立ちました。そこで出会ったのが「こんなに美味しいチョコレートがあったなんて!!」という感動。たった2.5cm角のなかに味や香りはもちろんのこと、溶けかけた表面のデザイン。箱に入っているセレクションのストーリー5感で感じるチョコレートの魅力に魅了されてしまったのです
勉強すればするほど奥が深いチョコレート。沼にはまってしまった(笑)という気持ちもありますがチョコレートを作ることは本当に楽しい!勉強すればするほど、また作りたい味がでてくる。このチョコレートを食べた人はどんな気持ちになるのだろうと夢想妄想しながらするチョコレート作りをこれからも続けていきたいと思っています

日本菓子専門学校洋菓子科卒業
東京ディズニーシーホテルミラコスタ勤務後に単身渡仏
パリのサロン・デュ・ショコラのサンクタブレット(5つ星)獲得店で
日本人初の従業員として2年間修業
帰国後、銀座和光チョコレートショップ
コンパニオンスショコラティエを経て2014年に独立
本格チョコレートの販売の他
本格チョコレート教室を主宰
1000人以上の生徒がチョコレートテクニックをマスター

2017年日本人だからこそ作れる和ショコラ
「ショコラティエ川路」をオープン

ショコラティエ 川路さとみ

北齋チョコレート

HOKUSAI CHOCOLATE

ショコラティエ川路のある墨田区は、世界的な画家として評価の高い「葛飾北斎」の生まれ故郷であり90年の生涯のほとんどを区内で過ごしながら、多くの作品を残しました
ショコラティエ川路のシェフ川路さとみがフランス修行時代フランス人から一番名前を聞いた日本人の名前も葛飾北斎でした。日本が誇る浮世絵とフランスのチョコレートテクニックを掛け合わせて生まれたのが「北齋チョコレート」です

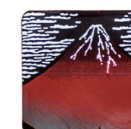
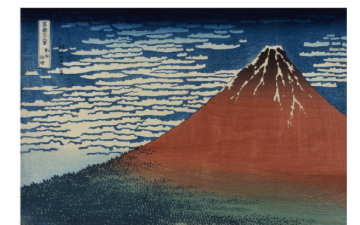
Sumida Ward, known for having Chocolatier Kawaji, is the hometown of Hokusai Katsushika, who is highly regarded as a world-class painter. Spending most of his 90 years of life in the ward, Katsushika has left behind many artworks. Even when Satomi Kawaji, the chef of Chocolatier Kawaji, was training in France, Hokusai Katsushika was the Japanese name that the French have heard the most about.Hokusai Chocolate was born out of the combination of Japan's proud ukiyo-e and France's chocolate techniques.



神奈川沖浪裏

Under the Wave off Kanagawa

ビター70%(ホワイトカカオ使用)



赤富士

Red Fuji

ローチョコレートビター 70%