

# 南草津のビートゥーバー(チョコレート)&米粉焼き菓子専門店

草津の頑張る企業 Vol 66

## C'est la vie (セラヴィ)

代表取締役：高岡 優さん

所在地：草津市南草津プリムタウン2丁目1-3

スタイルビル102

T E L : 077-516-4194

U R L : <https://www.instagram.com/cestlavie.yu>



代表取締役  
高岡 優さん



今回ご紹介するのは、C'est la vie (セラヴィ) 様です。2023年12月にオープンしたC'est la vie (セラヴィ) は、ビートゥーバーと米粉焼き菓子の専門店で本格チョコレート菓子を中心に提供されています。オーナーは、東京の自由が丘にあるチョコレート専門店「マジドウショコラ」で修業されました。培った技術により、力カオ豆から板チョコに至るまでの工程を全て店内で行い、唯一無二のチョコレートを提供されています。焼き菓子は滋賀県産の米粉を使用していてギフトにもおススメです。

### C'est la vie (セラヴィ)について

代表の高岡さんは、チョコレート専門店で働いていた経験を活かし、もっと多くの人にチョコレートの魅力を知ってほしいと開業をされました。常時15種類以上の産地や力カオの配合率が異なった本格チョコレートと米作りの盛んな滋賀県だからこそ地元のおいしいお米を使用した商品を作りたいという想いで米粉を使用したお菓子も提供されています。さらに、店内カフェスペースでは、「カカオティー」をはじめとした力カオを利用した飲料からコーヒーなどの定番メニューまで提供されています。テイクアウトも可能です。

また、ご自身の育児経験から店内にはハイハイや、つかまり立ちをする子どもと一緒に広げるキッズスペースがあります。店内では離乳食も販売しており、お子様と一緒にご飲食いただける子育て世代に嬉しい親子カフェとなっております。

さらに、お店のあるプリムタウンは草津の新興住宅街です。高岡さんは「子育て世代の多い地域で愛されるようなお店にしたい。」「地域と地域に住む子供たちの成長を見守りながらお店をしたい。」とこの地での開業をされました。皆様ぜひお店まで足を運んでください。



滋賀県産の米粉100%使用。  
小麦アレルギーの方でも  
お召し上がりいただけます。

#### おすすめ商品1 「ショコラフィナンシェ」!!

バターをたっぷりと使ったココア生地のフィナンシェにビターチョコレートをコーティング。トッピングのカカオニブがアクセント。

6個入りのギフトパッケージも用意しています。



チョコレートと一緒にぜひ  
特別なひとときをお過ごしくださいませ。

#### おすすめ商品2 「カカオティー」!!

カカオハスクというカカオ豆の実の周りの皮を紅茶のように煮出した飲み物です。香りはチョコレート、味はほうじ茶のよう香ばしいです。ほのかにカカオの甘味もありますが後味はさっぱりしています。

キラリエ  
マルシェを  
活用しての  
認知度向上!

新規顧客獲得のために、当所主催の「キラリエマルシェ at イオンモール草津」に出店され、「いろんな人に店舗を知ってもらう良いきっかけになりました。」と語る高岡さん。その後の店舗への来店にもつながっています。

今回ご紹介したキラリエマルシェへの出店は、販路拡大の手法として、草津商工会議所が支援いたします。企業の伴走者である商工会議所をぜひご利用ください!

