

パティスリーモンブラン



[創業年] 1967年(昭和42年)
[売場面積] 126.0㎡(38.2坪)
[事業従事者数] 4.0人
[営業時間] 8:30~19:30
[定休日] 不定休

[商品構成]

- ・ホールショートケーキ 40.0%
- ・カットショートケーキ 40.0%
- ・ロールケーキ 10.0%
- ・焼き菓子 10.0%

[店舗所在地] 鹿児島県出水市緑町 11-30
[URL・SNS] <https://patisseriemontblanc.jp/>

[経営理念]

地元素材、独自性のある技術、時代にあった適正価格で、お客様も経営側も幸せになる経営

甘さと素材のバランスにこだわったスイーツ

[お店の概要・経営ノウハウ]

1967年(昭和42年)に和洋菓子店としてスタートし、その後、洋菓子専門店の転向し、創業55年を迎えている。

2代目オーナーパティシエは、一つ一つの商品を鮮度、味、ともに高いクオリティで提供できるよう心がけ、地元の素材の味を生かした、シンプルで飽きのこない味、いつまでも愛される味、家族皆で楽しむことのできる味にこだわっている。

当店の代表的商品の一つである「桜島ロシエ」は、ココナッツを使用した伝統的フランス菓子に、主に鹿児島県産の胡麻、黒糖、抹茶、桜島小みかんの4種類の素材を使用し、桜島の溶岩の様なゴツゴツとした見た目を生かし桜島に似せて焼き上げた商品に仕上げた。