

こだわりの味を伝える地元の洋菓子屋さん



パティスリーベネディクション

所在地 たつの市龍野町堂本495-1
 代表者 前田 和輝
 TEL 0791-60-1613

○創業と現在の状況は

神戸、姫路での修行期間を経て平成二十六年十一月に念願であった自分のお店をオープンしました。おかげさまで開業から一年半経った現在では、定期的にお店に来てくださるお客様も増えていきます。一人でアイディアを練りながら作っているため、まだまだ他店と比べると商品数は少ないのですが

現在は常時四〇種類の生菓子・焼菓子を販売しています。

○こだわりは

生クリームには大きく分けて動物性と植物性のものがあります。動物性生クリームは牛乳を原料とした乳脂肪でできており、濃厚でコクがあるのが特徴です。植物性生クリームは植物性油を加工した

もので価格が安く、消費期限が長い等のメリットがあります。動物性は扱いにくく、型崩れしやすいのが難点ですが、やはりお客様にミルク本来のまろやかなコクを伝えたいという思いから、当店は全ての商品に北海道産の動物性生クリームを一〇〇％使用しています。これを使用することで、生クリームが苦手な方でも食べられると好評を頂いています。

○新商品は

三月から「アーモンドチュイール」の販売を開始しました。これは卵白を使い、生地を薄く伸ばした焼菓子です。香ばしいアーモンドの香りと、サクサクとした食感をお楽しみください。アーモンドチュイールと他の焼菓子をセットにし、ピンク色の可愛いパッケージで包装したギフト商品は五月の母の日におすすめです。

ゼリーのコーナーも新たに設置しました。白桃、伊予柑、さくらんぼ等ジュシーなフルーツの果肉入りゼリーは六個セット(税込一、九八〇円)と九個セット(税

込二、九七〇円)をご用意しています。この他にもムース系の商品やあっさりとした口当たりの良いレアチーズケーキ等、これからの暑い季節でも美味しく召し上がって頂ける商品を今後展開していく予定です。

○これからは

これまで口コミを頼りに来てくださったお客様がほとんどでした。更に当店の認知度を高められるようなPR方法を工夫できればと思っています。そしてこれからも地元・龍野の皆様にも長く可愛がって頂けるよう、お客様の意見を取り入れながら味の研究や明るい接客に努めていきます。

