



①



②



③

- ① 常時10種類ほどのケーキを用意
ひとつずつこだわり丁寧に作っています
- ② ギフトは約600円~6,000円の間で10種類ほど用意
好きな焼菓子を選んで作るギフトも人気
- ③ 新年に食べる伝統菓子であるガレットデロワ
毎年好評で、リピーターも多い商品

Instagramは
こちらから



Information



HONNETE PATISSERIE FRANCAISE
〒850-0032 長崎市興善町 8-6
☎ 095-826-1511
🕒 10:30~18:00(今後変更の可能性あり)
🛑 休 日・月曜日(不定休あり)
📷 Instagram honnete_patisserie



オネット パティスリー フランセーズ
HONNETE PATISSERIE FRANCAISE
オーナーシェフ 下野 浩太郎 さん



味のクオリティにとことんこだわったお菓子を届けたい

今回のがんばってますは、長崎市のオフィス街・興善町にお店を構え、旬のフルーツを使ったケーキや手土産に嬉しい焼き菓子など、確かな技術と磨かれた感性でお菓子を手がけるHONNETE PATISSERIE FRANCAISEの下野 浩太郎さんをご紹介します。

経

「経営者としての憧れから菓子店オーナーとして、自分の店を持つことが昔からの夢であったという下野さん。食品を作ることに興味から、17歳の時に長崎で大手菓子メーカーの工場に働き始めたことが、お菓子業界へ入ったきっかけだった。」「お菓子工場に働く中で、お店を開くためにも、もっと色々な経験を積みたいと思うようになりました。そんな時に参加した全国の有名店を見学するツアーで、愛媛の菓子店に魅力を感じ、工場長の後押しもあり、長崎を離れ修行することになりました。」「その後は、全国の菓子店、ホテルで15年程経験を積み、令和元年の12月に念願の自身の店舗を開業。」「開業後には、すぐに行列ができて、予想以上の反響に自分でもびっくりしました」と当時を振り返る。

ク

「オリティを追求し、素材選びから丁寧な仕上げまで季節のフルーツを使用したタルトやカカオ豆から厳選したシヨコラケーキ、焼き方や食感にこだわったプリンやカヌレなど、見た目も味も楽しめる「今食べたい」お菓子が

勢ぞろいの店内。「品質に妥協のない美味しさを追求しています。デザートは基本的に食後であつたり、お腹が8割程満たされた状態で食べることで多いので、重すぎないものを作りながらも、香りや味をしっかりと乗せられるように意識しています。また、原材料についてもあまり既製品に頼らないようにしています。理想の味や食感に近づけるように、出来るだけ原材料から手作りすることにこだわって製造しています。手間ひまをかけて一つひとつ丁寧に仕上げていくので自信をもってお客様へ提供しています」

「美味しく感動した」というお客様の言葉やリピートしてくれる常連さんの笑顔をやりがいに、日々丹精込めたお菓子を提供している。

見

「えない仕事も手を抜かずにお店の強みの一つに徹底した衛生管理をあげる下野さん。開業から5年以上経過しているとは思えない程清潔な店内からも、

美

「美味しいお菓子を提供し続けたい。開業当初は5年程で店を大きくし、長崎で一番の店を作りたいと思っていただけの下野さん。しかし、すぐにその考え方は変化しましたという。」「長崎にはお菓子の専門学校もほとんどなく、人材不足の壁に直面しました。その中で、お店を大きくすることよりも、味のクオリティを守り、今のお店やお客様を大事にすることが最優先だと考えるようになりました」

「衛生管理に限らず、お客様の見えない仕事でもマンネリ化しないようにと5年間頑張ってきました。お菓子は人が作っているものなので、そのような姿勢を大事にすることが、味がぶれないことにもつながると思います」

「物価が高騰する中でも原材料に妥協はせず、これからも美味しいお菓子を届けたい」という下野さん。」「今は、コンビニなどでも安価にお菓子が買える時代になりましたが、豊かな味わいと美しさを追求する菓子店としてのプライドを持ち、価格があがったとしても、それ以上の価値を与えられるお菓子を作り、ずっと続くお店にしていきたいです」と目標を語った。

「同店ではシヨコラスに並ぶケーキやスイーツのほか、焼き菓子のギフト販売も行っていきます。好きなお菓子やパッケージを選んでくれることもできるので、卒業祝い、入学祝いなど、大切な方へ贈られてみてはいかがでしょうか?」