



フランス伝統菓子ブランド

「PAQUET MONTÉ (パケモンテ)」

日本初の「フラン・パティシエ」専門店としてデビュー

7/19-25 伊勢丹新宿店「ISETAN de パリ祭」にて先行発売

株式会社FLAN（所在地：東京都渋谷区、代表：鈴江恵子）は、「ちょっとよそゆきのフランスおやつ」をコンセプトに、フランスの国民的おやつといっても過言ではないフランスの伝統菓子ながら、日本ではほとんど知られていない「flan pâtissier(以下フラン・パティシエ)」の伝道師となるべく、日本初・世界初（※1）のフラン・パティシエ専門店「PAQUET MONTÉ（パケモンテ）」を立ち上げます。2023年7月19日～25日に開催される伊勢丹新宿店のイベント「ISETAN de パリ祭」での先行販売を皮切りに、フランス好きな方、フラン・パティシエを懐かしむ在日フランス人をメインターゲットとして想定し展開し、代々木公園エリアで「ちょっとよそゆきの朝ごはん」を提供するカフェ「プルミエメ」の姉妹店として連携し、日仏の架け橋となるブランドを目指します。

※1 当社調べ（2023年6月）

伝統的な「フラン・パティシエ」とは、タルト生地にかスタード液を流し込んで焼いてカットするフランスではベーカリーやパティスリーで必ず並んでいる国民的おやつです。その美味しさを日本に紹介したく、パティシエ本田珠美と共にフランス現地でリサーチし、オリジナルの「フラン・パティシエ」を研究開発いたしました。本ブランドでは特殊技法を用いた多層からなる筒状のパイ生地に、フラン液を流し込んで焼き上げ、バリサクとプルトロの2つの食感のコントラストを実現。養鶏場直送の新鮮で濃厚な卵、オリジナルブレンドの粉、ゲランドの塩、グラスフェッドバターなど素材を厳選し、香料などは一切使わず無添加にこだわり素材の旨みを引き出しました。製造工程は、パイ生地に4日間、フラン液に2日間をかけじっくり丁寧に作り上げます。またもうひとつの特徴として、パッケージにはフランスの伝統的な三角包み「パケモンテ」を採用。日本初のフラン・パティシエ専門店として、本場フランスからも注目されるブランドを目指します。今後に向けては焼き立てを提供するイートイン併設の直営店舗を渋谷区にて準備中です。詳細は準備が整い次第リリースいたします。

flan pâtissier フラン・パティシエ

商品コンセプトは「コントラスト」。高度な技術を要する何層にも織りなす筒状のパイに、1g単位で研究を重ねたトラディショナルなフラン液を流して焼き上げ、食感のコントラストをお楽しみいただけます。本催事では2種をご用意いたします。常温でお持ち歩き可能です。

バニージュ ¥900(税込)

ココのある純国産鶏種の卵と、鞘ごと使用するバニラビーンズの香りが広がるパケモンテの看板商品となる、まずはお試しください定番のフラン・パティシエです。

フランポワーズ シトロン ¥1,000(税込)

広島産の防腐剤・防かび剤不使用のレモンの果汁と皮を使用したレモンとフランポワーズの2層の生地に、自家製ペクチンを使用したフランポワーズジャムを絞り、3層に仕立てます。



パッケージは、フランスの伝統的な三角包み「パケモンテ」

先行発売

フランスのバカンス気分を楽しもう！
ISETAN de パリ祭

期間：2023年7月19日（水）～25日（火）

10:00～20:00 売り切れ次第終了

場所：伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクション

ブランド概要

ブランド名：PAQUET MONTÉ（パケモンテ）

運営会社：株式会社FLAN

シェフパティシエ：本田珠美 プロデューサー：鈴江恵子

アートディレクション/デザイン：小玉 文 + BULLET Inc.

Instagram：https://www.instagram.com/paquetmonte_tokyo/

【会社・商品に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY / 株式会社FLAN

住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F 担当：小林・瀬戸 E-MAIL：suzupr@suzu-pr.com TEL：080-6390-8284 http://suzu-pr.com