



無添加素材で作るちょっとよそゆきのフランス伝統菓子 フラン専門店

「PAQUET MONTÉ (パケモンテ)」

手土産に特化したテイクアウト店を

9月10日(水)東京メトロ駅構内「Echika表参道」にOPEN!

表参道店限定のBOX入り商品、初のプロダクトも発売予定

株式会社FLAN（所在地：東京都渋谷区、代表：鈴江恵子）が運営する日本初・世界初（※1）のフランスの伝統菓子フラン専門店「PAQUET MONTÉ（以下パケモンテ）」は、9月10日（水）に東京メトロ駅構内「Echika表参道」に初の支店となる「PAQUET MONTÉ omotesando（以下、表参道店）」をオープンいたします。※1 当社調べ（2025年8月）

パケモンテは“ちょっとよそゆきのフランスおやつ”をコンセプトとして、2024年より代々木公園近くに店舗を構えるフランス伝統菓子「フラン」の専門店です。フランスの国民的なおやつであるにもかかわらず日本ではほとんど知られていない中、日仏の架け橋となるべく、フランブームの火付け役として当ブランドを立ち上げました。代表商品「フラン・パティシエ」は、特殊技法を用いた多層の筒状のパイ生地にはフラン液を流し込んで焼きあげ、外はパリサク・中はプルトロと食感のコントラストが特徴です。また、表参道店限定でフラン・パティシエと同素材を使用しながら全く異なる、サクッと軽いパイの「フラン・パリジャン」を販売いたします。看板を掲げない軒家の隠れ家の本店と対局的に、2号店を表参道駅構内に構えることで幅広い層のお客様にアプローチし、さらにフランの美味しさをお届けいたします。

PAQUET MONTÉ omotesando

(パケモンテオモテサンドウ)

住所：東京都港区北青山三丁目6番12号
Echika表参道
交通：東京メトロ銀座線、千代田線、
半蔵門線、表参道駅構内（改札内）
時間：平日・土曜 10:00-22:00
日曜・祝日 10:00-21:00
予約：https://bit.ly/3HwMf7h
支払：キャッシュレス決済 面積：1.5坪
設計デザイン：ABOUT 佛願 忠洋



ノベルティー
9/10-19まで
各日先着100名様に
小さな焼き菓子をプレゼント



PAQUET MONTÉ (パケモンテ)

住所：東京都渋谷区代々木5-38-13
交通：東京メトロ千代田線 代々木公園駅、
小田急線 代々木八幡駅より徒歩約4分
客席：1階スタンディング席8席 2階個室1室（4名様まで）
時間：通常 10:00-18:00 (L.O.17:00)
電話：非設置
予約：https://bit.ly/3HwMf7h
支払：キャッシュレス決済
公式サイト：https://paquetmonte.suzu-pr.com/
Instagram：@paquetmonte_tokyo
シェフ・パティシエ：本田 珠美 オーナー/プロデューサー：鈴江 恵子

※全て税込

FLAN PÂTISSIER フラン・パティシエ



特殊技法を用いた多層のパイ筒と、塩をきかせた底のブリゼ生地を別焼きして組み立て、フラン液を流し込んでさらに焼き上げるオリジナルスタイルの代表商品「フラン・パティシエ」。外はパリサク・中はプルトロと食感のコントラストが特徴です。長崎産の養鶏場直送の新鮮で濃厚な卵、フランス産発酵バター、オリジナルブレンドの粉、ゲランドの塩、など完全無添加の素材を厳選。パイ生地には4日間、フラン液には2日間をかけてじっくり丁寧に作り上げます。パッケージはフランスの伝統的なパケモンテ包みを採用し、個性的でエコロジカルな見た目も好評です。

スイーツフラン3種セット(手提げ袋付) ¥3,400

フラン全4種セット(手提げ袋付) ¥4,500

表参道店限定

FLAN PARISIEN BOX



フラン・パリジャンボックス

3個セット ¥2,000

肩肘張らない本来のフランスの国民的おやつ「flan parisien/フラン・パリジャン」。代表商品の多層のパイ生地の「flan pâtissier/フラン・パティシエ」と同配合の素材でありながら製法の違いで全く異なるパイ生地を実現。定番バニラと季節で変わるフレーバー2種を、小さいサイズ3個セットでご用意いたします。

オープン時内容:

(写真左から) ラズベリー・バニラ・抹茶



バニラ【定番】

¥1,000

本場フランスでもフランといえばバニラ。長崎の養鶏場直送の卵やバニラビーンズをたっぷり使用した当ブランドの代表商品。完全無添加の飼料で育てられた卵は他のフランより特別なものを使用しています。



有機抹茶

¥1,100

鹿児島産の有機JAS認定のオーガニック抹茶を贅沢に使用し、香りと風味を活かしつつ、甘さは控えめにほろ苦さとのバランスを調整。深い緑と濃厚な味わいで海外からのお客様にもご好評です。



表参道店
オープン記念
フレーバー
9/30まで発売

ラズベリー&レモン

¥1,200

防腐剤・防カビ剤不使用の広島産レモン果汁を使用したレモンフランに、甘酸っぱいフランス産ラズベリーフランを重ね、レモンゼストを混ぜ込み丁寧に炊いた自家製ジャムをアクセントに絞ります。



バターナッツ かぼちゃ

¥1,100

長野産の農家直送で届くバターナッツかぼちゃをフランス産岩塩でシソに調味し天然の甘みを活かした無糖の野菜フラン。パイ筒の底に挽いたペッパーがアクセント。軽食としてもお楽しみいただけます。

表参道店限定

PETIT BISCUIT 焼き菓子

焼き菓子BOX 3種セット



(パルミエパイ、米粉チョコレートサブレ、チーズクラッカー)
¥3,000

定番人気のパルミエパイ・米粉のグルテンフリークッキー・おつまみ系のチーズクラッカーの3種をオリジナルBOXに詰め合わせます。

オリジナルカップ入り



チーズクラッカー【おつまみ系】 ¥1,100

フランの底に使用するブリゼ生地にイタリア産グラナダノーチーズとバジルを混ぜ込んで焼き上げた甘くない焼き菓子。

パルミエパイ ¥1,100

フランの周りのパイ生地にアーモンドクリームとシナモンを巻き込みフランス産カソナードをまぶして焼いたフランス菓子。

米粉チョコレートサブレ【グルテンフリー】 ¥1,100

京都産米粉と卵白に「Minimal」のBean to Barのチョコをあわせてさっくりとした食感のチョコレート菓子。

SDGsへの取り組みの一環として、フラン・パティシエの品質を保つために生まれる余材をアップサイクルし、フードロス削減に活用しています。

手提げ袋



小 ¥110

フラン4個まで・箱3個まで

大 ¥220

フラン8個まで・箱6個まで

ギフトや手土産のご用途におすすめしたいオリジナル紙袋。長めの持ち手にもこだわりました。

【予告】コラボレーションバッグ発売

BRIGITTE
TANAKA

表参道店のオープンを記念し、オーガニックのオリジナルバッグとポーチを発売予定です。Brigitte Giraudi氏とChieko Tanaka氏が手がけるパリ発のブランド「BRIGITTETANAKA」とのコラボレーション。オープン時はサンプルを展示し、秋より販売を開始予定です。

<https://brigitte-tanaka.com/>

シェフパティシエ 本田珠美 / Tamami Honda



東京調理師専門学校卒業後、Tadashi YANAGI、田園調布レビドール、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ等でパティシエとして研鑽を積み、タルト専門店等の企画開発を手掛け、日本初のフラン・パティシエの専門店「パケモンテ (PAQUET MONTÉ)」の立ち上げ・運営に参画。