

Pâtisserie Française
L'Authentique
Maison Fondée en 2013

株式会社ロタンティック

関本 祐二 さん

創業のきっかけは？

高校生の頃、テレビでパティシエ（菓子職人）の特集をやっていたのがきっかけで、なりたいと強く思うようになり、この道に進みました。パティシエとして働く中で、地元埼玉で本格的なフランス菓子店を持ちたいと思うようになり、人を感動させる菓子とそのベースにある哲学を学び、南浦和にお店を構えました。

事業内容は？

南浦和駅西口から徒歩10分、さいたま市文化センターの近くにある「Pâtisserie L'Authentique」にて本格フランス菓子を提供しています。ケーキなどの生菓子や焼き菓子、タルト、チョコレート、クロワッサンの他、旬の素材を使った期間限定商品もご用意しており、取り扱う商品の種類が多いのが特徴です。「ロタンティック」には「本物の」「正真正銘の」という意味があります。正統派のフランス菓子を継ぐ、本物から外れることのないフランス菓子を自分らしく表現しながら、地元で根付く菓子屋を目指し、日々菓子づくりに励んでいます。

今後の展開・夢は？

9月には南与野駅近くに2号店がオープン予定で、チョコレート、ケーキ、焼き菓子の他にアイスの販売にも新たにチャレンジします。本場フランスでは菓子店で総菜を販売しているお店も多く、将来的には総菜も扱うフランスのようなお店を展開していきたいと思っています。



関本 祐二（せきもと ゆうじ）さん（46）

1978年埼玉県生まれ。専門学校卒業後、フランス伝統菓子の第一人者として知られる河田勝彦氏が手掛ける老舗フランス菓子店「オーボンヴェータン」にて修業。2008年にはワーキングホリデーを利用して渡仏、本場フランス菓子を学ぶ。帰国後は知人のフランス菓子店に勤め、2013年にPâtisserie L'Authentiqueを開業。

株式会社ロタンティック <https://lauthentique2013.com>
さいたま市南区文蔵2-29-19 ksマンション文蔵1階
創業 2013年9月 TEL 048-839-8227
事業内容 フランス菓子の製造・販売
営業時間 10:00~17:00 定休日 木曜日



閑静な住宅街にある落ち着いた雰囲気のお店で、コーヒーのテイクアウト販売も行っている



ケーキは20種類、焼き菓子は10~15種類、チョコレートは15種類ほど取りそろえている



火曜日限定でクロワッサンの販売を行う。1の付く日にはエクレールを販売