

パティスリー アノー
● PATISSERIE ANNEAU

幸せな瞬間を提供しつづける 街の洋菓子屋さん



狛江店



「ANNEAU」は、フランス語で「輪」を意味し、お菓子を通じてお客様、地域、作り手の「輪」を広げ、幸せな笑顔を作り出したとの想いが込められている。JR南武線宿河原駅から徒歩5分にある宿河原店、駐車場を7台完備する狛江店のどちらの店舗も、幅広い層のお客様に来店いただける店づくりを目標としている。色鮮やかで芸術的なケーキのほかに贈答品・手土産として人気が高い各種焼き菓子などが店に並ぶ。

イチ推し商品は、狛江店オリジナルの「コマネ」(狛江+コルネの造語)。円柱形のサクサクとしたデニッシュ生地に濃厚なマダガスカル産ヴァニラビーンズとカスタードクリームをふんだんに使用した商品。老若男女を問わず、少し行儀が悪くとも口元にクリームをたくさんつけながら頬張って味わっていただきたい。

人気商品は1日に400~500個を売り上げる定番の「ショートケーキ」。シンプルが故に同店独自の「こだわり」が光る。苺

は季節ごとに甘味と酸味のバランスが絶妙なものを厳選。スポンジにはコクと甘みが強い那須産の「御養卵」を贅沢に使用し柔らかく仕上げられている。生クリームは甘すぎずさっぱりしすぎないように仕上げ、苺とスポンジのバランスをより一層引き立てている。

こだわりと探求心、あくなき挑戦を続ける同店は、2023年8月に創立15周年を迎える。それを記念してお客様還元ご奉仕のフェアの開催を計画中だ。

一度味わえば同店が提供し続ける「幸せな瞬間」に出会っていただけるはず。ぜひご賞味いただきたい。

企業情報

- 📍 PATISSERIE ANNEAU
- 📍 神奈川県川崎市多摩区宿河原(宿河原店)
東京都狛江市和泉本町(狛江店)
- 👤 宮下哲次オーナーシェフ
- 📞 044-742-7575(宿河原店)
03-5761-8850(狛江店)

<https://anneau.jp>

