

# お客様のしあわせな笑顔を想いながら… 「美味しいものを最高の状態で！」 職人が腕をふるう町の洋菓子店

アルチザン



アルチザン（相模原市南区新磯野、増川研二社長、046・258・3916、<http://www.artisan2001.com>）は、小田急小田原線相武台前駅から徒歩15分ほどの洋菓子店。増川社長は、製菓の専門学校卒業後に複数店で修業して、2001年に開業した。

フランス語で「職人」を意味する店名の通り、社長自ら「職人」となり、すべての商品を一から手作りしている。ケーキやシュークリームなどの洋生菓子から、クッキーやフィナンシェなどの焼き菓子まで、誕生日などの祝い事からちよっとしたプレゼントまで幅広く対応可能である。「気軽に当店を利用してほしい」と社長は語る。

2大看板商品は、「シュークリーム」150円（税抜）と「和栗のモンブラン」460円（税抜）である。

シュークリームは、お客様にご注文いただいでからクリー

ムを入れるこだわり。「美味しいものを最高の状態で食べていただきたい」という増川社長の想いをこめ、シューのさくさくした食感が活きている。手頃な価格と食べやすい大きさが地元のお客様に好評で、小さなお子様にも人気の一品。また、モンブランは同店のベストセラー！土台には、スポンジではなくメレンゲを使用し、軽い口当たり仕上げた。和栗のペーストも甘さ控えめ、幅広い年代のお客様様に美味しく召し上がっていただけるお勧め商品である。ぜひご賞味ください！

そのほか、ご贈答用のギフトも多数取揃えており、宅急便でのお取扱いも可能。スタッフ一同、皆様のご来店をお待ちしております。

看板商品の  
「シュークリーム」と  
「和栗のモンブラン」。  
ご賞味いただければ、  
きっと同店の  
ファンに…♪

