

地域の皆様にご生まれ、53年 「成城の四季をお菓子に託して」 併設のアトリエから作りたてのおいしさを

成城アルプス

昭和40年、成城アルプス（世田谷区成城、太田秀樹社長、03・3482・2807）は緑深く閑静な成城の地に誕生した。シエフパティシエである太田秀樹社長は、日本洋菓子協会公認技術指導員・東京都洋菓子協会技術指導員を務めており、全国の洋菓子店にケーキ作りを指導する立場にある。

地域とともに、皆様に育まれて53年。時代は変わっても、創業当時から守り続けてきたのは、お菓子の命は「鮮度」と考え、あくまでも店舗に併設されたアトリエ（工場）でお菓子作りを行うこと。これは、作りたてのおいしさをお届けし、「皆様に喜んでいただけるお菓子作りをしたい」という創業者の志を受け継いだ同店のこだわりである。

店舗に併設されたサロンでは、お好みのお菓子とお茶はもちろん、サンドウィッチやフレッシュジュースなどもご用意している。木を基調としたシックなインテリアの店内で、厳選された素材と熟練のパティ

シエにより生み出されるおいしさを楽しみながら、ゆったりとおくつろぎいただきたい。また、創業時に東郷青児氏に依頼



同店を代表するスイーツのひとつ、「アンフィクレ」。フランス産の上質なショコラをふんだんに使用したムースショコラに、香り高いタヒチ産バナラを添えている



多くの映画関係者や文化人に愛されてきた成城の地で半世紀、今日も皆様に喜んでいただけるお菓子作りを追求している

し制作された作品や、太田パティシエによるピエスモンテ（鉛細工）も展示しているので、ティータイムにぜひ。これからも、同店は伝統を大切にしながら、新しい時代の薫りを織り込み、皆様により喜んでいただけるお菓子作りをめざしていく。