

秋田「初」から、
秋田「発」の菓子店へ



「小さな積み重ね」が築いてきたもの。 人気タルト店の鮮やかな躍進



取締役専務
齊藤 裕亮 Saito Yusuke
〒018-1504
湯上市飯田川飯塚字家ノ越47-3
TEL.018-893-5085
https://www.patisserie-parterre.jp
◎設立/2010年
◎資本金/300万円
◎従業員数/正社員 9人、従業員(正社員・パート)23人
※アルバイトを含まない
◎業務内容/フルーツタルトを主とした洋菓子の製造・販売、
レストランと喫茶の経営

湯上市の「株式会社 ジェー・ユー」が営む、タルト菓子専門店「パティスリーパルテール」は、10年ほど前のオープン以来、隣接する味噌・醤油・酒の蔵元「小玉醸造」や、フォトギャラリー「ブルーホール」などとともに多くの人が訪れ、湯上市の人気スポットとなっている。

近年では、秋田市、五城目町にも姉妹店をオープンするなど、不況に負けない成長ぶりをみせている同店の、その魅力や思いを、取締役専務の齊藤裕亮氏に伺う。

秋田初のタルト専門店

店の扉を開けると、目に飛び込んでくるきらびやかな世界。「『宝石箱みたい!』と感激されるお客様も多いんですよ」と齊藤氏。旬の果物がぎっしりと詰まったタルトがショーケースに並ぶ姿に、思わず心が浮き立つ。

湯上市本店がオープンした2011年当時、秋田にはタルトを

専門とする菓子店はなく、店舗のある飯田川地区には観光拠点もなかったが、その美しさと美味しさが話題を呼び、一躍人気店に。テイクアウトのほか、店内での飲食も可能で、洋食ランチの提供もあることから、女性客を中心に企業などの団体客も多く訪れている。

タルトに使用する果物の多くが秋田県産。各地の農家と契約栽培をしているほか、齊藤氏自ら農家に収穫に向いたり、市場にも頻りに足を運んだりしながら素材を厳選。タルトを通して県産品の魅力をあらためて感じることができる。

今できる一番良いものを

コロナ禍においては、店内飲食の顧客は一時的に減少したものの、早い段階からの感染対策によって客の戻りも早く、メニューの一部をテイクアウトに切り替えたことも功を奏し「外に出られないぶん、家庭では美味しいものを」という需要にも応えることができた。

また、近年の物価の高騰は原材料費にも影響しているが、食材選び、盛り付けなどを工夫しながら、顧客の満足度を損なわないよう心がけてきたという。

「常連客やスタッフ内のコミュニケーション、こまめな情報発信などの小さなことの積み重ねと、味の面でもサービス面でも『今できる一番良いものを』という思いで続けてきたことが、今に繋がっていると思います」と齊藤氏は語る。

県外へも届く商品を

2014年には秋田市の秋田西武店、2022年には五城目町にパン屋「朝市通りベーカリー」をオープンさせるなど、年々



湯上市本店は小玉醸造の倉庫をリノベーションしたもの。1階40席、2階30席の充実空間。



2014年には秋田市の秋田西武店をオープン。レストラン街の店舗では、湯上店同様喫茶や食事ができるほか、食品フロアでは洋菓子の販売も行っている。



店頭には常に10種類以上のタルトをご用意しています。



五城目町の「朝市通りベーカリー」は、もともと取引のあったパン屋を引き継ぐ形で、前店舗のスタッフをそのまま雇用。地域の店舗と雇用を守る大きな役割を果たしている。

その活動の幅を拡げている。

最近では、焼き菓子にも力を入れており、秋田県が推進する「あきたコメ活プロジェクト」の一環で、県産米新品種「サキホコレ」の米粉を使った商品も開発。ふるさと納税の返礼品やオンライン販売などを通じて、県外の方にも食べてもらえるものを目指しているという。

県内では不動の人気を誇る菓子店の、さらなる飛躍に大きな期待が寄せられる。