



Patisserie Porte Bonheur

渡邊 泰史 さん

創業のきっかけは？

15年以上パティシエ（菓子職人）の経験を積み、独立をしました。その間の2年半、フランスでの修業も経験しています。店名にはフランス語で「幸せをはこぶ」という意味が込められています。当店のお菓子を通じ、幸せを感じていただきたいという思いが創業のきっかけです。

事業内容は？

フランス洋菓子を提供する洋菓子店です。シュー皮に白ごまをトッピングしたシュークリームが看板商品です。カスタードクリームがたっぷり詰まったシュークリームは、ギフト用にも自宅用にも人気です。また、ケーキに使用するフルーツを季節ごとに変えるなど、季節感を大切に商品をつくり、商品を通じてお客様に旬を感じていただけるよう工夫しています。そのため、お客様にとっていつも新鮮で目新しい商品を提供することができます。お客様の笑顔を思い浮かべながら、一つ一つ心を込めて大切につくっています。さらに、焼き菓子には埼玉県産の小麦を使用するなど、地産地消に少しでも貢献できるような商品づくりをしています。

今後の展開・夢は？

コロナ禍で家族で過ごす時間が増えたため、家族団らんの楽しいひとときを過ごすのにケーキを囲むことが増えています。当店のケーキが、ご家族や大切な人との絆を強めることに貢献できれば幸いです。



渡邊 泰史（わたなべ やすふみ）さん（43）

1979年静岡県生まれ。20歳から約15年間、千葉、東京、埼玉などでパティシエとして修業。2004年からフランスにて2年半修業後、2015年に「Patisserie Porte Bonheur」を開業。

Patisserie Porte Bonheur（パティスリー ポルトボヌール）

<https://patisserie-portebonheur.com>

さいたま市浦和区北浦和1-24-11

創業 2015年1月 従業員数 10名

TEL 048-711-8875

事業内容 菓子製造販売

営業時間 10:00~19:00 定休日 水曜日、第2木曜日



地元埼玉県産の小麦粉を使用し、滑らかなカスタードクリームが入ったシュークリーム



季節によって変わる生菓子
(左)国産ブラッドオレンジを使用したタルト
(右)素材の8割以上が国産の和栗モンブラン



埼玉県産小麦粉を使った焼菓子。本来、洋菓子に不向きな国産小麦を使い、本場フランスの味を再現