



ポムホッペについて

『パティスリーポムホッペ』は、羽生市出身のオーナーシェフ、新井さんが平成22年10月にオープンしました。13年間にわたり、皆様にご愛顧いただいております。「ポム」はフランス語でりんご、「ほっぺ」は「ほっぺたが落ちるほど美味しいお菓子と時間を楽しんでいただきたい」という気持ちを込めて命名しました。

新井さんは、埼玉県東松山市の『夢菓子工房ププリエ』のオーナーシェフであり、洋菓子協会会長も務めた現代の名工・大橋健二氏のもとで11年間修業を重ねました。その期間中には洋菓子の本場フランスにも赴き、技術をさらに磨きました。そして、平成22年10月に生まれ育った羽生市で『パティスリーポムホッペ』を開業しました。

ポムホッペの信念

『パティスリーポムホッペ』は、素材や製法に一切妥協せず、美味しいケーキ、チョコレート、マカロン、焼き菓子をひとつひとつ丁寧に作り上げています。特にチョコレートに関しては、手間を惜しまない姿勢を貫いています。埼玉県内でも屈指のショコラティエがいる店として、フランス菓子の伝統を守りながらも、新しいお菓子をお客様に提供できる



よう努めています。また、美味しいお菓子作りをする！ということを常に念頭に置き、その日の気温や湿度にも気を使いながら、こうしたら美味しくなるだろうな...と、日々楽しくお菓子を作っています。原材料や見た目にもこだわり、ショーケースはまるで宝石箱のよう。おかげさまで、ご来店いただいたお客様からは「かわいい！素敵！」と嬉しいお声をたくさんいただいております。



クラウドファンディングを始める動機

『パティスリーポムホッペ』のスイーツに対する思いを知っていただく良いきっかけになっていただければと考えクラウドファンディングを始めさせていただきました。こだわりを持って製品づくりに携わり、皆様に納得のいくものを届けたいという思いを常に持ち続け、羽生市のみならず、そのほかの地域の方々にも『パティスリーポムホッペ』の技術

と思いをお届けしたいと思っております。

寄附の使い道

今回のプロジェクトでは、クッキー成型器を導入し、手作業による成型から、より美しく、正確でスピーディーな提供を目指します。成型器の導入により生産性が向上し、これまでのチョコレートとマカロンに加え、返礼品の種類を増やすことが可能になります。ふるさと納税でも人気のある「クッキー」を返礼品として取り入れることで羽生市に貢献したいと考えています。皆様のご支援を心よりお願い申し上げます。



利根川の美しさをスイーツで表現

羽生市北部に流れる雄大な利根川は四季折々の美しい表情を見せてくれます。その自然の美しさや変化をスイーツで表現し、皆様にお届けしたいと考えています。クラウドファンディングで導入したクッキー成型器を活用し、春夏秋冬4つのテーマに基づいたクッキーを開発しています。春には藤の花の風景を、夏には清流の涼しさを、秋には紅葉の彩りを、冬には澄んだ空

気とともに見える美しい風景をクッキーに込め、羽生市の魅力を全国に伝えたいと思えます。羽生市の手土産といえば、このクッキー！と思えるように…。これらのクッキーを通じて、羽生市の美しさを味わっていただくとともに、地域への貢献を果たしていきます。