

PROFIL SOCIÉTÉ



LA FONTAINE

株式会社フォンテーヌ

FONTAINE S・A

会社概要

ラ フォンティーヌが大切にしたい
お菓子づくりのテーマ

— 美味しさ・まごころ・感動 —

お菓子づくりとは、おもしろいものです。
形のない素材を合わせ美味しさをつくる。
卵、バター、小麦粉、生クリーム・・・

自然の恵みから生まれた素材のささやきを聞きながら
彼女たちの一番すてきな表情を引き出し
愛情をこめてひとつの美味しさにそだてあげる。

笑顔のまん中にあるのはいつもお菓子です。
私達は、この仕事につけたことに感謝しています。

お客さまに、新鮮な素材と私達のまごころを込めたお菓子を提供したい。

こんな想いでお菓子づくりをしています。
食べたとき、美味しさが語りかけてくる
そんな至福のひとつときをおすごしください。

TVチャンピオン
パティシエール王選手権優勝ケーキ

絹(シルク)

添加物は、ベーキングパウダー等の膨張材と
リキュール、バニラ等の香料しか使用しておりません。
もちろん保存料等使用しておりませんので
安心して素材の美味しさをお召し上がりください。

代表取締役 シェフ 佐伯 俊哉

概要

沿革

■社名	: 株式会社フォンティーヌ	平成2年3月	個人店として現住所に開業
■屋号	: ラ フォンティーヌ		
■代表取締役	: 佐伯俊哉	平成6年8月	有限会社に法人登記
■所在地	: 〒245-0016 横浜市泉区和泉町3701番地 TEL/FAX 045-801-1934 http://www.la-fontaine.co.jp	平成11年12月	ホームページドメイン取得
■資本金	: 350万円	平成14年11月	「nontamago」商標登録 第4684869号
■年商	: 7800万円 (平成23年度)	平成17年8月	「絹れあ」商標登録 第4889710号
■従業員数	: 10名 (平成23年度)	平成17年9月	卵不使用スポンジの製法特許取得 第3725870号
■事業種目	: 洋菓子及びパンの製造販売 飲食店及び軽飲食店の経営 花の販売	平成18年8月	商号変更 株式会社フォンティーヌ
■JANメーカーコード	: 456028662 (標準9桁1コード)	平成18年8月	資本金350万円に増資
■取引銀行	: 銀行名 : 横浜信用金庫 (銀行番号1280) 和泉支店 (支店番号020) カナ店名 : イズミ 科目 : 普通預金 口座番号 : 293384 口座名 (株)フォンティーヌ 代表取締役 佐伯俊哉	平成20年2月	TVチャンピオン「パティシエール王選手権」優勝
		平成21年8月	「お菓子教室」を店舗横に併設
		平成23年8月	「ラ フォンティーヌ赤煉瓦」商標登録 第5415111号

FONTAINE S・A

ご挨拶

～ シェフのつぶやき ～

当店は、シェフ佐伯俊哉が20歳ころから洋菓子業界で修業を始め銀座資生堂パーラー★★★フレンチレストラン「ロオジェ」で3年間経験を積んだ後1990年に横浜市泉区にオープンさせた洋菓子店です。

当時世の中は、バブル崩壊直後でまだまだバブル時代の面影を残す時代でした。開店前に在職していたレストラン「ロオジェ」のフランス人シェフ「ジャックボリー」氏は、MOF（モフ）も取得していて業界では、知らない人はモグリとも言われていたシェフでした。

彼の下で働いていた時は、仕事自体とてもハードでしたが「本当の美味しさ」と、農業大国フランスを感じとった3年間でした。

そんな「食」に対する想いをお客様に気軽に試していただきたい・・・
小手先の「美味しさ」ではなく素材一つひとつにこだわった手作りの「美味しさ」をリーズナブルな値段で提供してみたい・・・

そんな想いが募り当時まだ田園風景が残る横浜市泉区に小さなお店を構えました。

当初はマダムとシェフの母親、そしてアルバイトの女の子がいるだけでしたが職人さんとしてのスタッフが一名、また一名と加わっていきスタッフの人数も多くなりシェフ36歳の歳男の時に法人登記、会社組織に変更してよりクオリティーの高いお菓子作りとサービスを目指しました。

またインターネットによる情報発信も重視し、早くからネット通販に取り組んでまいりました。

2000年には、卵を使わないで焼くスポンジケーキ（nontamago）の開発に着手
2003年には、「鶏卵など鳥卵が入っていないスポンジケーキ、およびその製造方法」の特許を取得し、ホームページを通して全国に販売開始しました。

当社のこのような活動が注目され、TV・ラジオ・雑誌等の取材依頼が増えてまいりました。

そして2007年には、TVチャンピオン「パテシエール王選手権」で優勝。
優勝ケーキ「絹（シルク）」の美味しさは、今もお客様を魅了しております。

FMヨコハマの看板番組「THE BREEZE」の「教えてケーキ屋さん」コーナーを番組パーソナリティー「北島美穂」さんとともに担当していたシェフは、
2008年には、店舗横に専用のキッチンを作り「お菓子教室」を開講するまでになりました。

「食育」という言葉が使われるようになってから何年もたちます。
けっして主食でないお菓子ですが お菓子は、心の栄養になると確信しております。

添加物、保存料・・・ 工場生産では、当たり前のように使われていますが nontamagoで得た知識と、フレンチレストランで得たお菓子作りのノウハウを使い 自然な美味しさでお客様の楽しいひと時のお手伝いができるよう日々精進しています。

代表取締役 シェフ 佐伯 俊哉

商品紹介

数多くあるお菓子の中で
シェフお勧めのお菓子を紹介します。

nontamago (ノンタマ)



製法特許の卵を使わないスポンジケーキ。
卵以外のアレルギーにもセミオーダーの形で
対応しております。
配送では、冷凍状態で発送しています。

絹れあちーず



口どけがよく冷凍保管
できるレアチーズケーキ。
定番の「プレーン」「ショコラ」
「マンゴー」に加え季節の
絹れあを二カ月ごとに販売。
冷凍状態で販売しています。

絹 (シルク)



絹れあちーずがベースになっている
TVチャンピオン優勝ケーキ。
店頭販売用の生タイプと
配送用の冷凍タイプがあります。

クイーンズロール



一つひとつの素材にこだわり
シンプルに作った一巻きロールケーキ
33cmのフルサイズと1/2のハーフサイズを
冷凍状態で販売しています。

マダムフロマージュ



シットリとしていて口どけが心地よい
フランボワーズの酸味がアクセントの
スフレタイプチーズケーキ。
冷凍状態で販売しています。

クロカンデラフォンティーヌ



マロンドール・いずみポテト



いずみポテトは、泉区のさつま芋を使用。
マロンドールは、平成21年神奈川県名菓展
菓子コンクール奨励賞受賞しています。

シュークリームの皮のように中が空洞で
カリカリとした香ばしさが特徴の焼き菓子です。
平成19年 神奈川県名菓展
菓子コンクール奨励賞受賞。

ラフォンティーヌ赤煉瓦



横浜の赤煉瓦倉庫のレンガを
モチーフにした焼き菓子です。
三種類の味がある煉瓦は
一つひとつ表情が違います。

飯田牧場みるくプリン



泉区の隣、藤沢市にある
「飯田牧場」の低温殺菌、
ノンホモ牛乳を使った
とても柔らかいプリンです。

ご注文は、当店ホームページから承ります。

<http://www.la-fontaine.co.jp>

FONTAINE S・A

メディア 当店が過去に紹介されたメディア情報(近年)

▲'01~'05

FMヨコハマ(84.7Mhz)「ザ ブリーズ」番組内で
クッキングファイル「教えてケーキ屋さん」の
放送を当店シェフ佐伯俊哉が担当していました。



12/3/20
神奈川新聞社発行「食べる横浜」で
当店の「柿のタルト」・「浜なしタルト」・・・が
紹介されました。

11/7/6
横浜ウォーカーNo14「夏の手みやげ」で
「マダムフロマージュ」が紹介されました。



11/6/28
相鉄沿線「MOTTO」で 地元で
愛されるケーキ店と紹介されました。



10/11/30
横浜ウォーカーNo24
「おもたせには地元スイーツ」で
「横浜クイーンズロール」が紹介されました。

10/08/03
横浜ウォーカーNo16
「2010ジモト手みやげ」で
横濱「ラフォンティエヌ赤煉瓦」が
紹介されました。



10/02/09
FMヨコハマ「ザ ブリーズ」街角レポーター
「藤田優一」さんが当店お菓子教室初級コースに参加
当日のメニュー「生チョコレート」・「テンパリング」の様子が
番組内でレポートされました。



11/2/18
株有学書林「W100 パティシエール」で
スタッフ「神山聡子」が紹介されました。



09/12/15
相鉄ホールディングス(旧 相鉄グループ)の情報誌
相鉄おすすめ「駅からさんぽ冬号(Vol.7)」の中で
「ゆめから希望へかまくら道を行く」コースで紹介されました。

09/12/01
横浜市泉区の広報誌「いずみ自慢
2009(第3巻4号) (Vol.11)」の中で
泉区内の農産物を使う洋菓子店として
紹介されました。

10/10/17
FMヨコハマ朝の番組「Asaren」(アサレン)で
当店のキャラクターデコが紹介されました。



09/10/13
デアゴスティーニ社
「パティシエと作るCake & Dessert 86」
「ペシュ」の作り方を紹介しました。
他の号にも多数出稿しました。



09/10/01
相鉄ホールディングス(旧 相鉄グループ)の
情報誌「相鉄瓦版09/10号(第182号)」に
「スイーツ名人の極上マジック」特集の
トップページに掲載されました。



09/09/06
横浜商工会議所が市内18区の魅力ある
歴史・施設・自然・景観等を活用した地域活性化の
一端として地域資源にスポットを当てた
「横浜18物語」を発行。泉区の紹介の中で当店
「浜なしのタルト」が紹介されました。

▲08/10/20
フジテレビ(8ch)「スイーツSweets」にシェフが出演しました。
#231 ひと口食べると広がる幸せな時間



08/10/30
女性セブン41号「市販のお菓子で
アレンジ・スイーツ」「プロ推薦、意外な
組み合わせの新鮮スイーツ」で紹介されました。



09/06/19
神奈川新聞に横浜市経済観光局、市内商店街が募集した
「街なか ちよい土産」に集まった40品目の中から
当店「絹(シルク)」が認定された記事が掲載されました。



08/10/28
横浜ウォーカーNo23
「ジモトの新スイーツ」「Vol.6柿スイーツ」で
「柿のタルト」が紹介されました。



08/02/14 TVチャンピオン
パティシエール王選手権優勝