

お菓子のブティック

お菓子のブティック

Mon Pactole
モンパクトル

有限会社モンパクトル



店舗外観

企業概要

代表取締役社長

大石 成子氏



所在地 三重県名張市東田原2732-4
TEL:0595-48-6636 FAX:0595-48-6612
創業 1991年(平成3年)6月
設立 1994年(平成6年)1月
資本金 300万円
従業員数 8名(2026年4月現在)
事業内容 洋菓子製造販売
U R L <https://monpactole.com/>

お菓子創りはしあわせ創り。
お菓子で、夢と緑のある町を創ります。

地域から愛される 洋菓子店

名張市の緑ゆたかな風景の中に、地域から愛される洋菓子店「お菓子のブティック『モンパクトル』」がある。同店の代名詞ともいえるロールケーキや昨年の大阪・関西万博にも出展したマドレーヌ「ココミニヨン」、オリジナリティが光るデコレーションケーキなど、数々の商品が人々の日常を彩っている。2004年の開店以来、お客さまに喜んでもらうことや笑顔を第一に考え、材料や丁寧な製造にこだわり、健康で身体に優しいお菓子を作り続けている。



ロールケーキ「天使のたまごロール」

建設業界から一念発起の 転身

同店のロールケーキ「天使のたまごロール」は代表取締役社長の大石成子氏が試行錯誤の末、開発した人気商品である。意外なことに、大石社長は菓子業界と無縁の世界でキャリアを重ねた後、一から洋菓子店を創業した。学生時代に建築やデザインを学び、インテリアコーディネーターとして建築会社で働いていたが、当時の建設業界はまさに男社会。自身が成長する機会が乏しく、自分の力を発揮できる場所を作りたいと考えた大石氏は独立を決意する。そして出身地の大阪を離れ、1991年に現在の洋菓子店のルーツとなるブティック「モンパクトル」を名張市内に開業。94年には有限会社を設立するまでに成長を遂げた。



チョコレートブランド「愛夢琉」

自らの感性を信じ、業態転換

ブティックには多くの得意顧客が訪れ、経営は順調であった。しかし、主要仕入先であるアパレルメーカーのデザイン路線変更を機に、大石社長はブティックを営むという決断を下す。「自分の感性に合わないデザインの洋服を売っても楽しくない。お客さまもきつと好まないはず」という思



ショーケースに並ぶお菓子類



マドレーヌ「ココミニヨン」

いからだ。

そして、店舗内に設けていたVIPルームでのティーサービスを起点に、ランチとスイーツメニューを提供するカフェへと業態転換。大石社長自らが手掛けるケーキは好評を博したが、「美味しかったね。次はどこへ行こうか」という顧客の言葉を耳にし、「ブティックは特定の店に通い続ける人が多いが、カフェを訪れる人は常に新しい体験を求めているのだ」と気づいた。飲食業の厳しさを予見した大石社長は、評判の良かったケーキを中心とした洋菓子店へ2度目の業態変更をする。これが現事業につながる出発点となった。

こだわりのロールケーキが大成功

ブティックの修行経験はなかったが、大石社長は独学で菓子作りの技術を磨き上げていった。特にロールケーキの開発には人一倍強い探究心を注いだ。東京の名店の味に感銘を受け、そのレシピを徹底的に研究・改良。素材へのこだわりも徹底し、卵の選定

ひとつから妥協を許さない姿勢を貫いた。そして、東京で開催されたロールケーキの試食会に作品を出品すると、有名ブティックらを抑えて首位を獲得。それがきっかけとなり、ECサイトでの販売でも成功を収め、実店舗には遠方から観光バスで顧客が訪れ大盛況となった。

苦手だからこそ 研ぎ澄まされる味覚

実は「生クリームや甘いものが苦手」という大石社長。一見、弱みに思えるこの特性が同店の商品の最大の強みとなっている。苦手だからこそ、一口食べた瞬間にどきどきや素材の雑味を鋭敏に察知できるからだ。甘いものが苦手な自分が「美味しい」と思うことがモンパクトルの品質基準であり、それが老若男女に愛される美味しさを生み出している。

祖父から受け継ぐ 地域貢献の思い

同店は社会貢献も積極的にを行っている。東日本大震災が発生

創作への挑戦を後押し

ロールケーキ「天使のたまごロール」、チョコレートブランド「愛夢琉」と並び同店を代表する菓子がマドレーヌ「ココミニヨン」である。バターやマーガリン、乳製品は不使用、エキストラバージンココナツオイル、和三盆、三重県産小麦「あやひかり」など厳選した素材を使っている。同商品は全日本洋菓子工業会主催のスイーツコンテスト「第1回マドレーヌグランプリ」で銅賞を受賞した。

日々の菓子作りと並行し、コンテストへの参加、ブティックの技量が試される大型装飾菓子の創作、アイデアケーキの企画など、従業員がやりたいという挑戦は喜んで後押しする。さらに、子ども向けイベントの開催や地元のお土産菓子の開発にも意欲的に取り組む。

人々に笑顔をお届け続ける

「細かい数字にこだわらず、成功だけを信じてここまでやってきた」と笑う大石社長。一方で「岐路があれば常に厳しく困難



名張高校とのコラボスイーツかき氷「オオサンショウウオ 赤日四十八滝」

した直後、大石社長は菓子職人の仲間とともに福島県大槌町を訪れた。被災した小学校で子どもたちと一緒に「夢をケーキで表現する」という活動を通じて多くの笑顔を目にし、「お菓子の持つ力」を再確認したという。その時の体験は現在のデコレーションケーキ作りにも活かされている。

地元でも名張高校とのコラボによるアイデアスイーツの製作などに取り組み、たくさんの人を笑顔にしている。こうした利他の精神の根源には大石社長の祖父の存在が大きいという。名張にゆかりのあった祖父は、名張の人々のために地元・大阪で雇用の創出に尽力した人物であった。「病床の祖父がそっと私に手渡してくれた饅頭の美味しさと温もりが今も心に深く残っている」という。「自分が

な方を選んできた」といい、これまでの道のりが決して平坦ではなかったことも事実だ。

今年、創業35周年を迎えた同社。「三方良し」の精神を胸にお客さま、従業員、取引会社すべてが満足できる経営を目指す。地域企業との連携にも意欲的だ。スイーツを通じた新たなビジネス展開に期待したい。

編 員 事業部 中嶋 理可

支店より一言

名張市内でも有名な洋菓子店である同社。店名の「モンパクトル」(フランス語で「私の宝物」)が意味するように、大石社長の従業員を大切にしている姿勢こそが長年当地で愛される所以だと思えます。2025年に当行からの紹介により、名張高校とのコラボ商品を開発する等、常に新しいことにチャレンジしている同社を引き続き、さまざま面でサポート致します。



百五銀行 名張支店長 兼 桔梗が丘支店長 梅田 幸昌