

## ケーキハウスくるみの里

宮崎県西諸県郡高原町

<http://www.kuruminosato.jp/>



### 店舗概要

創業年 2010年(平成22年)  
売場面積 24.0㎡(7.3坪)  
従業員 3.0人  
営業時間 10:00~19:00  
定休日 木曜日

### 商品構成

- ・ふーちゃんのチーズバー 52.6%
- ・ふーちゃんの生チョコバー 21.7%
- ・ショートケーキ 10.8%
- ・焼菓子 6.1%
- ・ロールケーキ 4.8%
- ・シュークリーム 4.0%

### 経営方針

- ・可能な限り添加物は入れず、身体に優しい素材を使って安心して食べていただく。
- ・地域に密着した店舗と地元の食材をできるだけ使用、地元で愛される商品を提供。
- ・高品質の材料を使用し、お客様に納得していただける商品をつくる。

## ふるさと納税お礼品として大人気の、『体に優しい』ケーキ店

宮崎県西部の高原町の、樹齢100年のくるみの木の下にある小さなケーキ店。店主は独学でパン製造を学んだのち、シェフの指導のもと洋菓子技術を身に付けた。平成22(2010)年に今の店舗を新設し、ケーキの販売を始めた。

フランス産キリのクリームチーズを使用した焼き菓子「ふーちゃんのチーズバー」をはじめ、チョコ味の「ふーちゃんの生チョコバー」・ロールケーキ、宮崎県内でよく知られる「チーズ饅頭」などを販売している。こうした焼き菓子を4種詰め合わせたセット販売も開始した。

近年は、高原町のふるさと納税返礼品に採用されたことから、売上を伸ばした。ふるさと納税の販売サイトでは「みんなが選ぶお礼の品」で、全国2位になるなど全国的に知名度を上げており、今後はその実績を記した看板も設置し更なる商品のアピールを行っていく。

また、使用する材料は厳選しており、体を温めると言われる甜菜糖(てんさいとう)をマカロンに使ったり、地元の養鶏場からの朝取り卵や、製茶工場から仕入れた緑茶などを使い、食べる方への健康を気遣う商品作りを心掛ける。