

miel-ミエル-

福岡県うきは市

<http://mielukiha.com>



店舗概要

創業年 2013年(平成25年)
売場面積 86㎡(26.0坪)
従業員 3.0人
営業時間 10:00~19:00
定休日 第3水曜日

商品構成

・タルト(生菓子) 34.4%
・焼菓子 27.6%
・フルーツピューレ 10.0%
・喫茶 8.6%
・その他(パウンド、引き菓子)19.4%

経営方針

- ・地域で豊富に収穫され、大量に発生する農作物ロスをなくす仕組みづくりを作り出す
- ・新たな農作物の使用方法を見出し、従来にない価値を生み出して提供する

フルーツ王国うきはのフルーツを多様に商品化

福岡県うきは市の蔵を改造した店舗で、カフェ&タルトのお店を営業。うきは市は、桃、いちじく、イチゴ、みかん、ぶどうなど、1年を通して数多くの果物が生産される。産地直結の新鮮な果物を使ってタルトを製造・販売しているのが同店。現代表が故郷、うきは市に2013年に創業。蔵を改造した店舗はタルトなどの洋菓子を販売するほか、店内で飲食ができるカフェスペースとなっている。また、2019年に店内でジェラートの販売を開始した。

フルーツと蔵の白壁のまち並をアピールする地元・うきは市と連携し、店舗は観光拠点ともなっている。マドレーヌやパウンドケーキのほか、イチゴ、みかん、いちじくなど新鮮なフルーツをふんだんに使ったタルトは10種類以上取り揃え、新鮮な素材の良さを活かしたボリュームたっぷりのタルトとして人気で、農産物の付加価値を高めている。また、西鉄との電車内スイーツ企画、JR博多駅前のクリスマスマーケットなど市と連携したイベントなどに積極的に出店している。

近年取り組んでいるのが、形や少しの傷で廃棄されてしまう果物の商品化で、そのひとつがピューレで、ホテルなどに卸している。