

株式会社オオサワ

富山県富山市

<http://petit-roll.com/>



店舗概要

| | |
|------|--------------|
| 創業年 | 2005年(平成17年) |
| 売場面積 | 24.0㎡(7.3坪) |
| 従業員 | 12.5人 |
| 営業時間 | 9:00~19:00 |
| 定休日 | 水・第2火曜日 |

商品構成

| | |
|-------|-------|
| ・ベーグル | 66.0% |
| ・その他 | 34.0% |

経営方針

- ・地域のコミュニティー作りの一員としてやっていく。
- ・焼きたて、出来立て、作りたてにこだわったおもてなしをしていく。
- ・社員が一生幸せに暮らせる会社にしていく。

フレンチレストランからロールケーキ、ベーグル専門店へ

富山でのフレンチレストランから始まり、平成15(2003)年にロールケーキ専門店「ぷちロール」を開店。その後、レストランを閉店後、会社組織とし、平成24(2012)年にベーグル専門店「とベーぐる」1号店を開店。現在、ロールケーキ専門店に加え、ベーグル専門店などを展開する。そして、平成27(2015)年に、チーズケーキ専門店「宿カリチーズケーキ」を出店。ロールケーキは単独店、それ以外はフランチャイズ展開しているが、それぞれのコンセプトは、「焼きたて、出来たて、作りたてのおもてなしの心」として一貫している。

ロールケーキは、イチゴの「いち心」のほか、シンプルながら味わい深い究極の「根塚ロール」などのほか、「できたて！職人のふわどら」など和のテイストを取り入れて、人気を博している。ふらどらは、注文を受けてから生地を焼き上げ、生クリームをたっぷり絞るなど、他にないオンリーワンを目指す。

一方で、フランチャイズ展開するベーグル専門店は、発酵させた生地を冷凍保存する独自製法で自社工場から各店舗に配送。店舗で15分間かけて焼き上げ、「1日中焼きたて」を提供している。この「1日中焼きたて、出来たて、作りたて」であることは、チーズケーキでも徹底され、自社工場では焼成後に急速冷凍し、店でオーブンで焼成することで実現した。