

有限会社わらしべ

三重県伊勢市

<http://taiyaki-warashibe.com>



店舗概要

創業年 1982年(昭和57年)
売場面積 56.3㎡(17.0坪)
従業員 10.0人
営業時間 10:00~17:30
定休日 無休

商品構成

・たい焼き 96.7%
・アイス、ソフト等 3.3%

経営方針

- ・すべてのお客様に口福を。
- ・三方よし。

冷めてもおいしい「たいやき」で事業展開

もともとはベアリング業を営んでいた会社が、リーマンショック後の受注減から、新たな分野にと始めた「たいやき」の製造・販売。「たいやきわらしべ」は、三重県伊勢市内に1店舗の直営店のほか、中部近畿地域にフランチャイズ16店舗を展開するほか、「伊勢わらしべ」でレシピ許諾のライセンス契約の3店舗を展開している。

「たいやきわらしべ」の皮は、三重県産小麦「あやひかり」を100%使用。餡には、十勝産小豆と北海道産てんさい糖を100%使用。「冷めてもおいしいたいやき」として人気が出た。現在は、オーソドックスな餡入りのほか、プリン、ベーコンチーズをはじめ、餡の無い皮だけの「あんなし」などメニューが豊富だ。

直営店の製造は、少ない人数でも製造できるよう鉄板ごとに異なる音楽タイマーを設置し、どの焼き機が焼き上がったかを寸時に判断できるようにし、客の待ち時間縮減につなげている。また、アイスクリーム工場との縁から生まれたアイスたいやきにより、8月も売上が落ちない「暑い夏でも行列ができるたいやき店」が実現できた。