



[創業年] 2012年(平成24年)
[売場面積] 112.9㎡(34.2坪)
※本支店合計
[事業従事者数] 3.3人※本支店合計
[営業時間] 10:00~17:30
[定休日] 火・日・祝日

[商品構成]
・シフォンケーキ(小売) 80.0%
・シフォンケーキ(卸売) 15.0%
・かき氷、ラスク、焼き菓子等 5.0%

[店舗所在地] 浜松市中区東田町 35-17
[URL・SNS] <https://www.halelani.shop/>

[経営理念]

～「無添加」へのこだわり～

- ・地元産品をできるだけ活用し、無添加で安心・安全をコンセプトにした手軽なスイーツを、多くの人に共有してもらえよう展開していく。
- ・当店のシフォンケーキは「無添加」
子供からお年寄りまで安心して食べられるシフォンケーキは保存料や着色料等は一切使わずに手作りのこだわりのシフォンケーキです。
- ・「美味しい！」の笑顔が見たい。ひとつひとつを家族や自分のこどもに食べさせるつもりで大切に焼いています。

無添加のシフォンケーキ専門店

[お店の概要]

お菓子づくりが好きだった現代表が、妊娠中に生まれてくる赤ちゃんのためにとの思いから、平成20(2018)年に、身体に良い物を食べさせたいと同店を始めた。

開店にいたるまでに世の中に出回っている様々なお菓子やケーキを研究。そこに数多くの保存料、着色料などの食品添加物の表示があったことから、お菓子好きな子供でも安心して食べられるものをと菓子の試作を重ねた。その結果、シフォンケーキにたどりついた。

1号店は、JR浜松駅からさほど遠くないところに自宅を改装して作った。店名の「HALE

日本政策金融公庫総裁賞 —菓子(シフォンケーキ)—

LANI」はハワイ語で「天国の家」の意味。開店当時は、シフォンケーキ専門店は同市周辺にまだなく、まして無添加を掲げるお店も数少なかった。1号店に続いて、平成30(2018)年に浜松の隣の磐田市に2号店を出店した。

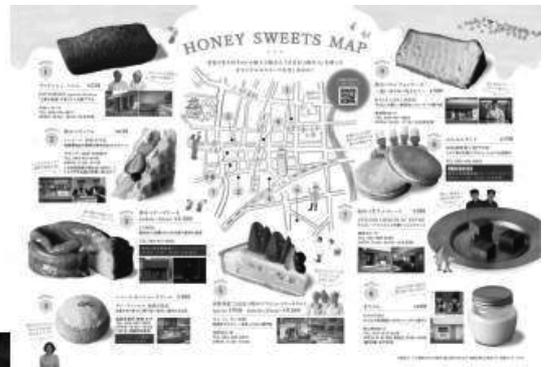
【お店の経営ノウハウ】

無添加を掲げる同店のシフォンケーキは、ケーキなどと同じく、要冷蔵の扱いで、食べるときに、常温にするとしっとりふわふわ感が味わえる。

定番のバニラのシフォンケーキほか、地域原産の野菜や果物などの300種類以上のフレーバーのシフォンケーキを取りそろえている。基本となる卵は、飼育方法にこだわった養鶏場の卵を使用している。

アレルギー対応として米粉や大豆のシフォンケーキも販売している。シフォンケーキ約80種類は、カロリー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5成分の栄養分析を実施。アレルギー表示と合わせて表示している。栄養分析を行っていることで、地元の百貨店との取引が可能となった。現在は、地元スーパーにも卸している。また、インターネットでの販売も行っている。

同じ浜松市内の長坂養蜂場とのコラボ企画、「はちみつのおいしい休日」に参加。浜松市街地のはちみつを使ったスイーツのお店を回ってパズルカードを集める企画で地域ブランドを広げる試みとして好評を博している。



右上：種類豊富なシフォンケーキ 右下：ハロウィン仕様のデコレーションシフォンサンド
中：ふわふわに仕上がるこだわりのシフォンケーキ
左上：地域のスイーツ店が浜松で採れたはちみつを使ってオリジナル商品をつくる
「はままつ街みつプロジェクト」に参加