

イッカクベーカリー



[創業年] 2018年(平成30年)

[売場面積] 55.3㎡(16.8坪)

[事業従事者数] 1.5人

[営業時間] 10:00~18:00

[定休日] 日・第4月曜日

[商品構成]

・パン 100.0%

[店舗所在地] 岡山県倉敷市老松町 4-1-14

[URL・SNS] インスタグラム(@ikkakubakery)

[経営理念]

「無添加でヘルシーな美味しいパン」をモットーに、研究する努力を惜しまない。

小さなお子さんから、お年寄りまで安心して食べられるパン。

[お店の概要・経営ノウハウ]

2018年に倉敷市老松町で創業。

店舗が角地に立地し、店主がユニコーンが好きだったことからユニコーンの角をイメージして店舗名を「イッカクベーカリー」と名付けた。マーガリン、ショートニング、イーストフードを一切使わず、パン生地にはバターやコレステロールを含まないオイルを使用する無添加パンを製造・販売。グルテンアレルギーの方でも安心して口にできる、完全グルテンフリーの米粉で作られた米粉パンを製造・販売している。子供から高齢者まで誰もが好みのパンを食べられるよう、毎日40~50種類以上のパンを提供している。

また、地元コーヒー店と協力し当店のパンに合うオリジナルブレンドコーヒーを開発し店頭で販売。そして地元の主婦たちが作ったハンドメイド雑貨（アクセサリーやマスク等）の陳列スペースを無償で提供し、パンと一緒に委託料なしで販売。当店でしか味わえない、また買えないものを揃えることで他店との差別化をはかる。