

株式会社 NOMO BAKERY



[創業年] 2017年(平成29年)

[売場面積] 49.5㎡(15.0坪)

[事業従事者数] 3.3人

[営業時間] 10:00~18:00

[定休日] 日・月曜日

[商品構成]

・パン各種 100.0%

[店舗所在地] 宮崎県延岡市中町2丁目2-29 矢野ビル1F

[URL・SNS] <https://nomobakery.kenpokucode.com/index.html>

[経営理念]

- ・『共に学び 共に育つ』 成功も失敗もスタッフ全員で共有し、考える力を養い、次のステップへと繋げていくことが大切だと考えています。
- ・コンセプトは『笑う門にはパン来たる』
- ・パンでみんなを笑顔にしたい。もっとたくさんのパンを知ってもらいたい。人と人が繋がっていけるお店にしたい。
- ・どんな状況でもパンを食べて笑顔になってほしいという想いを込めています。

あなただけのお気に入りパンが見つかります

[お店の概要・経営ノウハウ]

「笑う門にはパン来る」をコンセプトに、2017年開業。子供からお年寄りまでの層をターゲットに、柔らかいパンから固いパンまで、毎日60種類以上のパンを焼く。価格も100円からとお求めやすい設定。

無農薬の北海道産小麦粉をメインに使用し、「体に優しいパン」、「小麦の香りと味わいを生かせるパン」をテーマに、特色ある品揃えを心がけ、食パン、菓子パン、惣菜パン、クロワッサン、ハード系、ライ麦を使ったセミハード系、季節のパンを製造。まかないから生まれたノモドック、チーズとバジルの食パン、一升パンなどここでしか食べられないパンや地元農家のこだわり食材とコラボした「苺のデニッシュ」、「黒ゴマ食パン」、和菓子屋さんとの出会いから生まれた「日向産へべずとクランベリーナッツ」も人気。

また、季節ごとのイベントに応じ、ガレットデロワ(1月)、ショコラシュトーレン(2月)、クリスマスシュトーレン(12月)など、パンとは別に製造販売し、美味しさだけでなく、品ぞろえの豊富さ、季節感、新商品で変化をつけ顧客にアピール。