

株式会社 Preferred Impact Japan -パティスリー アンジュブラン-



[創業年] 2011年(平成23年)

[売場面積] 38.0㎡(11.5坪)
※本支店合計

[事業従事者数] 12.9人※本支店合計

[営業時間] 10:00~20:00

[定休日] なし

[商品構成]

- ・洋生菓子 70.0%
- ・焼き菓子 30.0%

[店舗所在地] 大阪府柏原市法善寺 4-2-21

[URL・SNS] https://www.instagram.com/patisserie_angeblanc

[経営理念]

「正直に、真面目に、一生懸命に」

お客様に対して、商品に対して、常に真摯に取り組む姿勢を大事にしています。

流行に敏感な商品を取り入れ、

四季の旬を味わっていただける洋菓子を販売

[お店の概要・経営ノウハウ]

2011年に創業。オリジナルのケーキを数多く販売している。

当店は、地域密着を掲げており柏原地域の特色を生かした商品を創作している。柏原市で栽培されるぶどう、ワイン、綿実油、はちみつ、みかんを使用し、「柏原のお土産」として販売している。カラフルな色使いで遊び心のある店内には、かわいくラッピングされたお菓子がいっぱい並んでおり、スタッフが広々としたオープンキッチンでケーキを作る姿を見ることが出来る。

地元の情報を発信するNPO団体に加入し、柏原市内の他の団体との情報交換により、様々なイベントに参加もしている。また、大量の商品購入や、重くて運べない高齢者には、自宅まで配達サービスも行っている。