

公益財団法人食品等流通合理化促進機構会長賞  
—アイス・バースイーツ—

ひおり  
**株式会社 HiOLI**



[創業年] 2018年(平成30年)

[売場面積] 94.1 m<sup>2</sup>(25.5坪)

※本支店合計

[事業従事者数] 24.8人※本支店合計

[営業時間]

(アイス部門) 13:00~18:00

(バースイーツ部門) 10:00~20:00

[定休日]

(アイス部門) 月・火曜日

(バースイーツ部門) なし

[商品構成]

• HiO ICE CREAM(アイス部門) 27.3%

• Butters(バースイーツ部門) 72.7%

[店舗所在地] 東京都世田谷区奥沢7-4-12

[URL・SNS] <https://hioli.co.jp/>

[経営理念]

「Make Happy time more than ever」というビジョンのもと、「乳」の可能性をアップデートすることで持続成長可能なエコシステムを実現し、3世代先の子供の世代も安心して食べられる美味しいスイーツを開発・製造・販売する

**「乳」の可能性をアップデートすることで  
持続成長可能なエコシステムを実現**

[お店の概要・経営ノウハウ]

2019年、アイスクリームを通して家族の笑顔や幸せな時間を届けることを目的として、東京・自由が丘に店舗をOPEN。子供達にも安心して食べられるスイーツブランドを創り上げるため、添加物や着色料などを極力使わないものづくりを心がけている。

月産6万食の製造キャパシティを持つ自社工房を所有、このガラス張りの工房にはスクープショップを併設しており、普段見ることが出来ない職人がアイスクリームを作る工程を眺めながら、食べながら楽しめる店舗となっている。

商品開発においては、スイーツを作る際に不可欠となるバターを生成するに当たって大量に発生する副産物（脱脂粉乳）の活用や、規格外品の活用によるフードロスへの対策にも力を入れている。特に、脱脂粉乳はほぼ全ての商品に使用しているため、食べるだけで環境への貢献が可能となると言う。