

アイコール・スタジオ
icoOWL studio



[創業年] 2021年(令和3年)

[売場面積] 15.0㎡(4.5坪)

[事業従事者数] 2.3人

[営業時間] 11:00~19:00

[定休日] 月・火曜日

[商品構成]

・アイシングクッキー	24.2%
・シフォンケーキ	43.4%
・焼菓子	20.3%
・ドリンク・かき氷	10.9%
・雑貨	1.2%
・雑収入	8.7%

[店舗所在地] 富山県射水市本町2丁目6-27

[URL・SNS] Instagram @icoowl_studio @icoowl.studio
HP <https://www.icoowlstudio.com>

[経営理念]

【とにかく美味しいものを食べて欲しい】という願いに基づいています。

見た目だけや価格帯といった商品ではなく、少し高くても安心できる原材料を使った心温まる食体験を提供し、最高の味わいをお届けすることを使命とし、常にお客様の期待を超えるサービスと商品を提供したい！

美味しさと満足感は私たちの原動力であり、お客様が幸せなひとときを過ごす為に必要と考えており、美味しいものは人々を笑顔にし幸福感を高める源と考えています。

やさしい焼菓子とシフォンケーキが楽しいお店

[お店の概要・経営ノウハウ]

2019年に富山県高岡市で創業ののち、2022年から射水市のクロスベイ新湊の隣に移転オープン。クッキーに砂糖で絵や文字を描いた「アイシングクッキー」が看板商品の一つで、製造には3Dプリンターでクッキー型を自作するほどのこだわりを持っている。

とにかく美味しいものを食べてほしいという思いから、見た目の楽しさにとどまらず、少し高くても安心できる良質の原材料を使った商品を揃えることで、多くのお客様に心温まる食体験を提供することを使命としている。

主な販売商品はアイシングクッキーのほか、絹どけシフォンケーキや飲める杏仁など。シフォンケーキは国産小麦粉・太白ごま油(製菓用)や新鮮な地元産の卵を使用し、膨張剤などは一切使わずふわふわに！あまりのふわふわ食感から「絹どけ」と命名。飲める杏仁は、「とろとろで濃厚」でありながら「ほろ甘」に仕上げ、オリジナルレシピで杏仁豆腐独特な香りがないのが特徴で、カップ&ストローでそのまま飲めるスタイルで提供。

これらの商品はSNSを積極的に利用して、写真や動画で商品の魅力を伝えている。また、四季折々のイベントや旬のフルーツに合わせて商品ラインナップを柔軟に変更しながら常に新鮮な魅力を発信している。