

糰 ASOBI



[創業年] 2017年(平成29年)

[売場面積] 20.0㎡(6.1坪)

[事業従事者数] 2.1人

[営業時間] 10:00~18:00

[定休日] 月曜日

[商品構成]

- ・ロールケーキ 30.0%
- ・フィナンシェ 40.0%
- ・プリン 16.0%
- ・その他焼菓子 14.0%

[店舗所在地] 富山県砺波市高道 53-2

[URL・SNS] <https://www.kojiasobi.jp/>

[経営理念]

私達の経営理念は『あたたかさを未来へ』です。
日本食離れが進む中、食の土台となる麴の素晴らしさを伝えていく食育こそが、健やかな明るい日本を支えていく人々を応援していくことだと思っております。食を通して幸せで豊かな社会づくりに貢献して行きます。

100%グルテンフリーの糰スイーツ専門店

[お店の概要・経営ノウハウ]

日本人の食に合った糰の魅力を多くの人に知ってもらうため、塩糰のロールケーキを4年間かけて開発し、2017年に富山県砺波市で糰スイーツ専門店「糰 ASOBI」を開業。糰が生み出す深みのある味わいのスイーツで、糰の魅力を多くのひとに伝えている。

取扱商品は米粉を使用したグルテンフリーに加え、糰の力を最大限に活かしたスイーツ（ロールケーキ、マドレーヌ、フィナンシェ、シフォンなど）で、生菓子から日持ちする焼菓子まで豊富なラインナップを取り揃えている。素材にもこだわり、糰は北陸唯一の種麴屋「石黒種麴店」から調達しており、卵は「仁光園の米寿の卵」、豆乳は自然の恵み豊かな世界遺産五箇山に伝承されてきた「堅豆腐の豆乳」を使用。こだわりの富山県産素材を惜しみなく使い、納得のクオリティと価格で勝負している。

なお、砺波市主催のとなみのめぐみフェアに毎年参加して地域ブランドの普及にも取り組み、ボランティア団体のとなみセントラルライオンズクラブにも所属するなど、地域活性化にも貢献している。