

株式会社ヤムヤムクリエイツ

大阪府東大阪市

<http://bakedmagic.jp/>



店舗概要

創業年 2010年(平成22年)
売場面積 本店 38.4㎡(11.6坪)
心斎橋店 49.6㎡(15坪)
堺鉄砲町店 29.06㎡(8.8坪)
従業員 本支店:33人
営業時間 本店 11:00~19:00
心斎橋店 11:00~20:00
堺鉄砲町 9:00~22:00
定休日 不定休

経営方針

「心と身体が喜ぶハッピースイーツを創りたい」をモットーに、
下記のことを大事にしている。

- 1 創業以来、安心・安全な素材にこだわり続ける。
- 2 お客様の美味しい笑顔の輪を世界中に創造していく。
- 3 永続企業を目指して、自身が常に変化・発展していく。

商品構成

焦がしシュークリーム 30.0%
その他生菓子 30.0%
焼き菓子 40.0%

『独創的な商品』で全国区にファンを持つ洋菓子店

東大阪市生駒山の麓に本店を置く、シュークリームをメインとした洋菓子店である。支店は心斎橋アメリカ村、3月に新店舗となるイオンモール堺鉄砲町の2つ。また JR 新大阪駅構内及び中国自動車道 SA 内に常設販売ブースを持つ。本支店については「森の中のお菓子屋さん」をイメージしており、商品の独創性だけでなく、来店した人が視覚や嗅覚で楽しめるオープンキッチンに作られている。

従来にはない特別な食感の「焦がしシュークリーム」が主力商品で、「焦がしスイーツ」をメインに製造販売している。商品の一部には、国産の安心・安全素材にこだわり、保存料・合成着色料・防腐剤・人工甘味料を一切使用していない独自で作ったナチュラルマジックマークを付与する。

このように独自性の高い商品は直営店舗のみならず、ほぼ毎週全国各地で実施されている催事販



公益財団法人食品流通構造改善促進機構会長賞
—菓子—

売で話題を呼び、海外からの出店依頼もあるほどで、今夏までにはベトナム進出も確定している。こうしたリピート客やマスコミ・ロコミで広がった全国区の顧客を対象に、価格競争に巻き込まれないビジネスモデルを確立した。また、より顧客ニーズを追求するために、POS システム機能付レジを導入しており、天候・日時・季節ごとの売れ筋商品を把握し在庫管理を徹底している。