バラエティ豊かなラインナップ
チョコエッグ
本物のおいしさ
セコイヤチョコレート
フルタ製菓株式会社
〒544-0023　大阪市生野区林寺6-7-22

菓子・食品・パン関連資材専門紙　流通記者会加盟紙
# 菓業食品新聞
The Journal of confectionery
URL:http://okashi.info　e-mail:okashi@nespe.com

平成29年　4月2日（日曜日）
（毎月12、22日発行）第2162号
昭和41年7月2日第3種郵便物認可

発行所　〒553-0003 大阪市福島区福島 1-2-12-605
TEL 06(6458)2045 FAX06(6458)6520
株式会社菓業食品新聞社
支社・京都
発行人　狩野　智子　　一ヵ年　8,400円

不二家

## FUJIYA FACTORY

# 阿倍野に新業態店舗
# 工房を見せライブ感演出

㈱不二家の日本初となる新業態店舗「FUJIYA FACTORY」が3月17日（金）、大阪市阿倍野区のあべのキューズモールのスイーツパークに出店した。

焼き立て、作り立てをコンセプトにした不二家の新業態店舗。プチカントリーマアム入りのチーズタルトなど、新しいスイーツを提案していく。

工房が見える店舗

店内には工房があり、シュー生地にクリームを充填している様子などが通路のガラス越しからも見え、通りすがりの人もライブ感を味わえるようにした。工房の外観はレンガ調でカントリーマアムクリームらしい手作り感を演出。フローズンヨーグルトは目の前でシェイクしてもらえる。

限定商品の2品

ららぽーとエキスポシティ（吹田市）にオープンした「カントリーマアムきチーズタルト（カントリーマアム入り）」、「窯だしカントリーマアム」、「カントリーマアムロール」、「窯だしパイシュークリーム（カントリーマアムクリーム）」も陳列。カントリーマアムクリームは、カントリーマアムをフードプロセッサーで砕いて生クリームと混ぜたもの。

同店限定商品として、

ヨーグルトシェイク

「ぺこちゃんのほっぺ」トなどのホールタルトの取り扱われている「焼の中のクリームを同クリームに変えた「なにわのほっぺ」（120円税込）、長細いスティックシューの中に同クリームを充填させた「大阪スティックシュー」（200円税込）の2商品を新登場させた。開店初日は2種合わせて500個の売上げを目標に掲げた。

ほかにもストロベリータルト、モンブランタルト、マンゴー、柚子、ココナッツ&パイン、宇治抹茶、黒ごまの10アイテム（250円税込）に加え、プレミアムピューレとして、加熱蒸気調理したにんじんのピューレと無脂肪の飲むヨーグルトで作った「にんじん」、広島が生んだ人気ブランド大長レモンを使った「瀬戸内大長レモン」（280円税込）の2品をラインナップ。プレミアムの2商品は季節ごとに商品を変える。

# あべのキューズモール
# スイーツパーク改装開店

ショッピングセンターの「あべのキューズモール」第一弾の大規模改装で（東急不動産㈱および東急不動産㈱SCマネジメント㈱が運営）は開業6年目の大規模リニューアル第2弾として、飲食エリアの改装を実施しており、3月7日（金）に地下1階のスイーツパークがリニューアルオープンした。

新規出店、移転・改装する44店舗は2月より7月下旬にかけて順次オープンする。昨年実施したファミリー向けのコンテンツを拡充した結果、リニューアル以降、売上高・来場客数とも開業からのレベルを更新し、好調に推移している。今回は足元商圏の顧客ニーズに対応するため、開業後初めて飲食エリアの大規模リニューアルを実施した。

上から、ステラおばさんのクッキー、鯛パフェ

今回、関西初、大阪初、天王寺エリア初、新業態店舗など17店舗が出店。日常使いから特別な日の利用まで、幅広い世代に対応できる店舗構成にした。キューズキッチンとフードコートがファミリーやママ友同士でも安心して食事を楽しめる場所となり、席数も50増やし800席にした。

また地下1階のスイーツパークは「美味しさが見える」をコンセプトにし、開放的で賑わいのあるエリアに変わった。スイーツパークの視認性を高めるため、イトーヨーカ堂側に立地していた角店舗の雑貨店をなくし、東側に新たなエントランスを作ることでどこからでも入ってきやすいように開放的なエリアに刷新した。各店舗の厨房を見せることで、臨場感やシズル感を演出する。店舗の棚の高さを統一し、見通しを良くした。さらにイートインコーナーの座席は36席から48席に増加させ、1人でもファミリーでも気軽に座って食べられるレイアウトにした。

スイーツパークは、日本初の新業態店舗「FUJIYA FACTORY」、天王寺エリア初出店で生クリームやアイスと、温かい小豆をたい焼きの皮の中に入れて、同時に楽しめる「鯛パフェ」、天王寺エリア初出店の豆・ナッツ類を使用したお菓子の専門店「ナッツダム」、フルーツ専門店が作ったジュースバー「果汁工房　果琳」の店舗で構成。そのうち3店舗は専門店「ステラおばさんのクッキー」、特製のパイシュー生地で、サクサク食感が特徴の「ビアードパパの作り立て工房」、天王寺エリア初出店で生クリームやアイスと、温かい小豆をたい焼きの皮の中に入れて、同時に楽しめる「鯛パフェ」、天王寺エリア初出店の豆・ナッツ類を使用したお菓子の専門店「ナッツダム」、フルーツ専門店が作ったジュースバー「果汁工房　果琳」の店舗で構成。そのうち3店舗は同店限定商品などを揃え、差別化を図った。

3面　天恵製菓 新工場竣工
4面　カルビー、阪急にコロッケ店
8面　無形遺産「京の菓子文化」

フルタ製菓株式会社
http://www.furuta.co.jp/