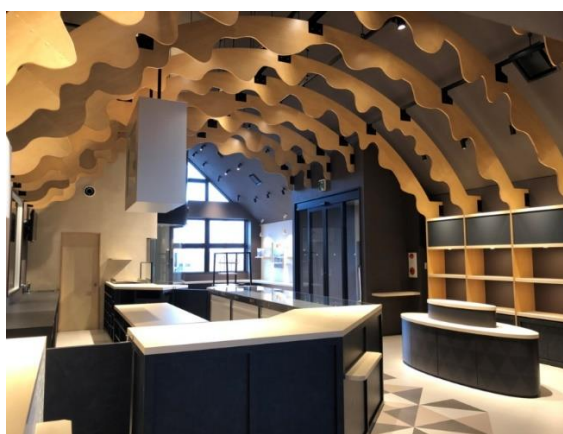




**Atelier Petit Bois** (アトリエ プティ ボア)

## 店舗オープンのご案内



茨城県小美玉市にてクッキー・ビスケットの製造を開始して 50 年となるイトウ製菓（株）では新たにバウムクーヘンと焼き菓子を中心とした洋菓子店を 5 月 28 日（月）にオープンします。

所在地： 茨城県小美玉市小岩戸字北原 1887-1

TEL：0299-56-2577 FAX：0299-56-2578

店舗名： Atelier Petit Bois (アトリエ プティ・ボア)

Atelier Petit Bois はフランス語で「小さな森の工房」という意味です

敷地： 3000 坪

店舗（第一期）100 坪

事業母体： 株式会社 コントレ（イトウ製菓（株）100%子会社）

代表者：伊藤 雄夫

事業内容： バウムクーヘン及び焼き菓子の製造・販売（店舗、通販）

店舗での飲食提供

コンセプト： Atelier Petit Bois は次のようなコンセプトのお店を目指しています。

- 1) 小美玉の地でクッキー、ビスケットを地元の方々に支えられ作り続けて 50 年。これからもいっそう地元の皆様と結びつき、そして地元の方々に愛されるお店を始めたいと考えたこと
- 2) 県外のお客様にも自然の素晴らしさをお伝えし、小美玉市の自然に触れて頂きたいと考えたこと



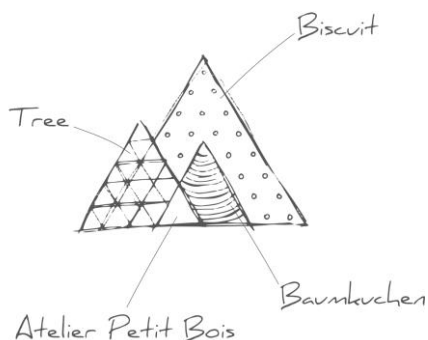
- 3) 地元の食材をふんだんに使い、美味しい商品を提供したいと考えたこと
- 4) 創業 60 年を超えるイトウ製菓として今まで出来なかったお客様一人一人に直接焼き菓子をお届けし笑顔になって頂きたいと思ったこと

こだわり： Atelier Petit Bois では上述のコンセプトを元に次のようなこだわりで具体化して行きます。

- 1) 小美玉産のコシヒカリをバウムクーヘンや焼き菓みに採用しています。  
米粉をバウムクーヘンやクッキーに使用することで小麦粉では出せないしっとり感やホロホロ食感を実現していきます。  
使用する米粉はお米の美味しさを損なわないように熟を発生させないで Atelier Petit Bois の店内で丁寧に作ってまいります。
- 2) バウムクーヘンの主原料となる卵も地元のものを選んでいきます。イオン水、ビタミン、オリゴ糖、乳酸菌を配合したこだわりの餌を与えられた鶏が産む卵を使用していきます。
- 3) イートインでは地元のサザコーヒー様とタイアップし、Atelier Petit Bois で提供されるスイーツと相性が合う Petit Bois ブレンドを創り出してもらい、ドリップにて提供致します。またエスプレッソについてもサザコーヒー様のバリスタの指導の元、美味しいラテやエスプレッソを提供していきます。使用する牛乳も地元産にこだわっています。
- 4) イートインで提供する紅茶は猿島産の和紅茶を提供してまいります。  
地元で丁寧に創られた和紅茶のフルーティーな香りと味わいを愉しんで頂けます。
- 5) 焼き菓子の出来上がる工程を楽しんで頂けるよう、バウムクーヘンのオーブンはガラス張りとし、焼き菓子を焼くオーブンは小さなお子様を付けてのぞき込んでも熱くない特別なオーブンを用意しました。
- 6) 3000 坪の敷地内で自然を満喫して頂けるよう、ケヤキの森、5 本の桜並木、23 本の銀杏並木を配し、中央にはシンボルツリーとなるもみのき、敷地の大半には芝生を張り、遊びに来られたお子様たちが自由に駆け回れる空間を創り出しています。

ロゴマークについて

Atelier Petit Bois のロゴマークはこれらすべての想いを形にしています。



自然に恵まれたこの地で Atelier Petit Bois は  
素材や鮮度にこだわった本物のお菓子を通じ  
お客様とのつながり、地域とのつながり、自然の恵みとのつながりを  
いつまでも大切にしていきたいという想いを込めたデザインです。

取材に関するお問い合わせ先

イトウ製菓（株） 顧問 市原 充

TEL : 0299-56-2577 FAX : 0299-56-2578 e-mail : info@petitbois.co.jp

