

和と洋の文化・技術・素材を融合したデザート・カフェおよびギフト商品

亀屋良長株式会社

！ プランの背景 フランスの香り漂う新ブランドで現代ニーズに応える商品開発

- 享和3年(1803)の創業以来、沖縄波照間産の黒糖を使った「烏羽玉(うばたま)」など、伝統的な製法・味わいを守りながら和菓子の製造・販売を行ってきた。
- 2010年にはフランスの二つ星レストランでシェフ・パティシエをつとめた藤田怜美氏を迎え、新ブランド「Satomi Fujita by KAMEYA YOSHINAGA」を立ち上げた。和・洋の粹組みにとらわれないスイーツを提案し、現代ニーズに応える新商品の開発に力を注ぐ。



！ プランの知恵 賞味期限の長い商品を提供してギフト需要を掘り起こし

- フランスの食文化の魅力を伝える和洋融合の生デザートを提供するカフェをオープン。シェフ・パティシエのスキルとノウハウを生かした商品づくりで、これまで和菓子になじみの薄かった若者など新たな顧客の掘り起こしを行う。
- 従来の和菓子の製法に加え、洋菓子の技術と素材を取り入れることで、賞味期限の長い新商品を開発し、ギフト商品としての需要開拓を狙う。
- カフェを拠点に、伝統的な和菓子や創作和菓子の販売を行い、京都の和菓子文化の情報発信を目指す。



！ 私たちのチャレンジ 食文化の掛け合わせで菓子の魅力を発信

- 和菓子職人とパティシエの技術、食文化自体を掛け合わせた商品を提供することで、京都から世界に発信できる新感覚の菓子を創出する。
- 全国の百貨店や商業施設(駅チカ、駅ナカ)、土産店などでの販売網を整備し、全国的な展開を進める。



会社概要

代表者 吉村 良之
所在地 京都市下京区四条堀川東入ル
事業概要 和菓子、創作菓子の製造販売
電話番号 075-221-2005
U R L <http://kameya-yoshinaga.com/>