

## 新商業施設にベーカリー開業

デイジイ14店舗目となる  
「イオンモール川口店」オープン

埼玉県川口市に本店を構える「デイジイ」（倉田博和社長）は6月8日、同市内に開業した商業施設「イオンモール川口」1階に新店舗をオープンした。新施設という将来性を見込んでの出店となる。



人気の『マリトッツォ（レモンクリーム／ティラミスの2種）』（各378円）はプリオッシュ使用。ケーキトレーにのせて袋詰めしケーキのショーケースでも販売。レモンクリーム入り（右）は生クリームにマスカルポーネとレモンピールを合わせることでもったり感を無くし爽やかに。ティラミスはコーヒースロップをアンビバ



敷野元気店長



食事パンはハード系以上に『北海道小麦を使用した超もちり食パン』（291円）などソフト系を充実



総菜パンもラインアップ豊富



仏産小麦使用のフランスパン生地に発酵バターを折り込んだ『バゲット・フユテ』（194円）は、見た目以上に軽い食感。どのパンも焼き上がると設置した飛沫防止のフィルムを掛けて陳列、順次袋詰めする

同店を運営するのは、デイジイのカフェレストランや商業施設内の系列店を手掛ける同社の㈱アリーゼで、商品構成やオペレーションなど、これまで培ったインスタア店舗運営ノウハウを生かしている。イートインは設けておらず、ファミリー層も多いことからヴィエノワズリーやドーナツ類、総菜系を多く揃え、小ロットずつ焼成して回転を上げてフレッシュな製品でお客様を引き付けている。出店効果について倉田社長は、「川口以外からの来店も多いことから広域の集客に繋がっている」と分析する。

商品構成は、サンドを含めパン類が7割、ケーキや焼き菓子等が3割で約150種。食パンと菓子類の一部は本店とLABOから配送することで効率化と

品質維持を図っている。店長を務める敷野元気さんは、特にプリオッシュを主力商品に育てたい考えで、「冷蔵中種法で熟成させるためしっとり感が強く、冷蔵してもパサつきが少なく歯切れもいいのが当店プリオッシュの特徴。フィリングと馴染むとスイーツに近い味わいになる」と説明。同生地は『マリトッツォ』を始め、約6種のバラエティーに展開され大いに人気を博している。

来年はデイジイ創業60年の節目となることから、コロナ下では難しかったセールやイベントを通して感謝を伝えることができればと検討中だ。

【デイジイ イオンモール川口店】 住所：埼玉県川口市安行領根岸3180 イオンモール川口内1F / 店舗面積：46.17坪

（価格はすべて税込）