

デイジイ東京 Daisy TOKYO

販売に特化した新ブランド 日常に愛される日本のパンを提供

埼玉県で6店舗を展開する倉田博和シェフの人気店デイジイが、東京に新ブランドを立ち上げた。”日常的に食べるならやっぱりNIPPONのパン”をコンセプトに、伝統的製法と機械化による新たな製造方法を織り交ぜて、おいしいのはもちろんのこと、現場においても生産性改善を図った将来のベーカリーのカタチを先取りするブランドだ。

立上げを統括する石井謙太生産管理部長は、「既存店は人気で製造が追いつかない状況が続いているため、年内完成予定でラボを本店近くに建設中。池袋出店は増産体制が整う良いタイミングだった」と説明する。近々、

ドッグパンにたっぷり挟んだ『タマゴサンド』(216円)



立上げ統括の石井謙太生産管理部長。スタッフも“青”に身を包む



食パン、菓子パン、サンドイッチ類、焼き菓子、デザートまで人気商品が揃う

2号店を都内に出店予定で、工房併設の既存店とは区別し、新たなブランドとして浸透を図っていく。ロゴや包材、ユニフォームもイメージカラーの青で統一し「デイジイ東京」を印象づける。

アイテムは人気商品とともに季節

東武池袋店限定『りんごとさつまいものバイクロワッサン』(378円)。シナモンの楕円形クロワッサン生地にリンゴをのせカリカリに焼き上げてサツマイモをトッピング



試験販売でも人気を呼んだという『スティックサンド』(タマゴ&メンチ、378円) は手軽さと食べやすさを意識した商品



商品など約30種類で、1日3～4便配送。サンドイッチやデザートなど冷蔵品はセルフ式で、お客の“選ぶ楽しさ”も大事にしている。販売店なので売れ行きを見ながらの追加焼成や生産調整ができない分、生産管理もしっかり行っていきたいと話した。

看板商品『クロワッサンB.C.』(2個入、540円)も専用パッケージを用意



住所：東京都豊島区西池袋1-1-25 東武百貨店B1階／営業時間10：00～21：00(月～土)、10：00～20：00(日・祝)＊ブルーアンジュのみ8：00～／不定休

(価格はすべて税込)