

スイーツ激戦区“熱海”に進出 ふわしゅわ食感を初体験 台湾パンケーキ専門店『カフェロブ』オープン 地元食材「橙」を使用した店舗限定メニューも 3月30日

台湾パンケーキを主とした飲食店を FC 展開する株式会社 OLD MARKET（本社：愛知県額田郡、代表取締役社長：市古嗣斗）は、台湾パンケーキ専門店『カフェロブ 熱海店』を、2022年3月30日（火）にオープンしました。

■ふわしゅわ食感の台湾パンケーキ専門店 スイーツ激戦区“熱海”に初出店



スイーツ激戦区“熱海”に初出店の『カフェロブ 熱海店』



ふわしゅわ食感の「台湾パンケーキ」

この度オープンした『カフェロブ 熱海店』は、スイーツ激戦区の“熱海”に満を持して進出を果たした、ふわしゅわ食感を初体験できる台湾パンケーキのテイクアウト専門店です。

『カフェロブ 熱海店』では、オープンを記念して、当社初となるご当地限定メニューを開発しました。熱海店のご当地限定メニューは、熱海の特産物である“橙”を使用した「あたみパンどら〜太陽じるしのだいたいマーマレード」（500円税込）です。当商品は、“橙”の甘酸っぱさを生かした特製橙マーマレードをふわしゅわ食感のパンケーキ生地で挟んだ、『カフェロブ 熱海店』でしか味わえない、おいしいうえに、見た目もかわいい、SNS 映えする一品です。

“橙”の語源は、“代々”に由来すると言われており、冬に熟した実が春になっても落ちずに木についていることから「代々続く」「代々栄える」につながる、縁起の良い果物です。また、レモンを上回るほどビタミン C が豊富で、疲労回復や美肌の相乗効果も期待できます。

“橙”は香りがよく酸味がきいているので、あたみパンどらは、実、皮、果汁のすべてを活用した独自のレシピで、“橙”を余すことなく楽しむことができます。



当社初のご当地限定メニュー
「あたみパンどら〜太陽じるしのだいたいマーマレード」

「カフェロブ」は、台湾夜市を視察している時に大行列を作る“台湾パンケーキ”の店を見かけたことがきっかけでオープンしました。日本では見た事のない独特な焼き方、パンケーキ専用で作られた銅板を使

って、お客様の前でキレイに焼き上げて大賑わいする様子を目の当たりにして、「コレは日本のお客様にも提供したい！」と思い、台湾夜市と同じ銅板を輸入して、本場仕様でありながら日本風アレンジした商品開発をおこないました。素材は国産小麦粉にこだわり、本店がある地元愛知県産の「きぬあかり」をベースに3種類の国産小麦をブランドしています。混ぜ合わせるメレンゲの硬さを何度も試行錯誤し研究した結果、とうとうどこにもない、最高のふわしゅわ食感の台湾パンケーキが完成しました。今では、国内約20店舗を展開するまでに成長しました。

当社は「いつもがんばるあなたに台湾パンケーキで癒しのひとときを」提供できればと願い、日々笑顔で営業しております。

【店舗概要】

店舗名 : カフェロブ 熱海店
オープン日 : 2022年3月30日(火)
住所 : 〒413-0021 静岡県熱海市清水町6-27 ニュー山田ビル101号室
(観光名所「起雲閣」から徒歩0分)
店舗形態 : テイクアウト
電話番号 : 090-6019-6342 (店長: 篠)
営業時間 : 11時~18時
定休日 : 木曜定休
おすすめメニュー : (すべて税込)

1) 「あたまパンどら~太陽じるしのだいたいマーマレード」500円

熱海の特産物である“橙”の実、皮、果汁すべてを活用した店舗限定ご当地メニュー。おいしいうえに、見た目もかわいい、SNS映える一品。



「あたまパンどら
~太陽じるしのだいたいマーマレード」

2) 「レモンマンゴーソーダ」650円

搾りたてレモン半分がゴロンと入ったレモンソーダ。
果汁がバタフライピーと合わさると色が青紫から赤紫へと変化する目にも鮮やかな美味しいドリンク。
レモンの甘酸っぱさとマンゴーの甘さが相性抜群、パンケーキとの相性もバッチリ。



「レモンマンゴーソーダ」

3) 「黒糖タピオカ」S:490円、M:540円

温度・湿度をしっかりと管理し1年以上熟成させた「宮古島産“熟成黒糖”」と、理想を求め何度も台湾へ足を運びやっと辿り着いた、理想のタピオカとの組み合わせで完成した、累計販売数100万杯を越える定番人気商品。



「黒糖タピオカ」

Instagram : https://www.instagram.com/caferob_atami/

カフェロボ熱海店 店長 篠 光之



<プロフィール>

山梨県の運輸レジャー会社に入社。鉄道・海運（フェリー）部門を経て、熱海の系列ホテルに勤務。ホテル在籍時に思い続けていた「いつか熱海で開業したい」という夢を、この度実現するに至る。

熱海の特産物である“橙”は地元では有名。しかし、まだまだ全国区ではないことや、果汁をスイーツの香り付け程度にしか流用されていないことなどにもどかしい思いを抱えていたところ、同じように“橙”をアピールしたいという地元農家と知り合う機会に恵まれ、品質の良い“橙”を提供してもらえることになり、ご当地限定メニューの開発に着手する。店舗形式を「テイクアウト専門」としたのも、長時間路上駐車せずに利用できるようにするため。また、熱海市はSDGsにも熱心に取り組んでいるため、前述のご当地限定メニューが「橙を皮までまるごと使ったマーマレードの使用」という点で、今回の出店に協力いただいた商工会・市内観光ホテルの担当者にも大変好評を博している。店長篠は、「熱海店オープンを機に食口の削減と地産地消を実現する、地球にやさしいご当地商品をアピールし、地元を盛り上げたい」と意気込む。

【会社概要】

- 社名 : 株式会社 OLD MARKET
代表 : 代表取締役社長 市古 嗣斗 (いちご つぐと)
本社所在地 : 愛知県額田郡幸田町芦谷幸田 36
TEL : 0564-77-7170
URL : <https://caferob.com/>
設立 : 2013年11月11日
資本金 : 200万円
事業内容 : 飲食店の運営、飲食店のFC事業展開とFC業務に付随する業務全般

<『カフェロボ』について>

全国に20店舗展開する、ふわしゅわ食感の台湾パンケーキが名物の「カフェロボ」は、安心、安全でおいしいパンケーキを提供するため、素材は国産小麦粉にこだわり、本店がある地元愛知県産の「きぬあかり」をベースに3種類の国産小麦をオリジナルブランドしています。店内で丁寧に調理したしっとりふわしゅわ食感を楽しんでください。

また、パンケーキに合うドリンクとして、宮古島にて生産者の方に直接お会いし味比べして出会った「宮古島産 熟成黒糖」と、理想を求め何度も台湾へ足を運びやっとたどり着いたタピオカを組み合わせ、1年以上熟成された黒糖の甘みとコクと極上のもっちり食感が美味しい「Robの黒糖タピオカ」にもこだわりが詰まっています。



本件に関するお問い合わせ先

OLD MARKET 広報事務局 担当：福土（ふくと）

MOBILE：080-6538-6292

電話：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

E-mail：pr@netamoto.co.jp