

相鉄線ゆめが丘駅直結「ゆめが丘ソラトス」内に、地域社会福祉法人と広告企画会社がともにつくる地域連携型ベーカリーを7/25にオープンします！

相鉄線駅直結の大型商業施設に、地域連携型ベーカリー「goût goût YUMEGAOKA」がオープンします



▲店舗ロゴ



▲店舗ファサードイメージ

私たち「goût goût YUMEGAOKA」（グーグー ゆめがおか）は、2024年7月開業の「ゆめが丘ソラトス」内に誕生する、ちょっと個性的なベーカリーです。地元の石窯ベーカリー＆レストラン「ファールニエンテ」と、面白いことが大好きな広告企画会社「スイベルアンドノット」の協働によって誕生いたします。コンセプトは“パンの研究室”。クラフトビール製造・ホップ育成のノウハウを活かし、ビールの原料であるホップを使った酵母「ホップス種」を使用したオリジナルパンを製造します。また、地元産小麦を使用して、家族で安心して食べられるパンづくりを目指します。また、富士山の溶岩石を使用した特別なオープンで焼き上げ、表面はカリッと中はモチッとした触感のパンに仕上げます。

【クラフトビール醸造所との連携】

スイベルアンドノットは同フロアにクラフトビール醸造所「YUMEGAOKA SUNDAY BREWING」を営業しており、廃棄パンを使用したビールの製造委託や、ビールづくりの際に発生する麦芽かすを使用したパンの開発を「goût goût YUMEGAOKA」で行います。廃棄物を利活用し、資源としてお互いの商品開発に活かします。

【社会福祉法人との協業を通じた地域活性】

地域の社会福祉法人である「開く会」と連携し、障害がある方とのパンづくりに取り組みます。近隣のベーカリーカフェレストラン「ファールニエンテ」にご協力いただき、地域を面での活性化に取り組んでいきます。

【瀬川 翠氏による店舗デザイン】

店舗のデザインはStudio Tokyo Westの瀬川 翠氏が監修。メインキャラクターのグーグー博士は、日々様々なパンを開発し多くの人を幸せにすることをミッションとしている設定です。



▲ホップ苗植えの様子



▲収穫予定のホップ（写真は武藏野市産）





swivel & knot

【事業主体：株式会社スイベルアンドノットについて】

スイベルアンドノットの理念は「ワクワクする明日をつくろう」。東京都武蔵野市で3坪の超小規模ビール醸造場「26K BREWERY」を運営する広告企画会社です。地域連携を得意とし、近年では都内7か所でホップ栽培を行っています。イベント企画会社である強みを活かしたビールフェスティバルの実施や各種地域連携イベントを実施しています。日本最小規模のビール醸造所ながら、2024年ジャパングレートビアアワードで金賞を受賞するなど品質には定評があります。

パートナー紹介



【連携団体：社会福祉法人 開く会について】

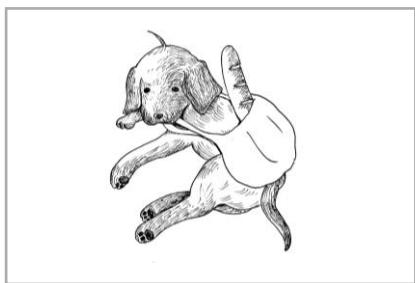
社会福祉法人 開く会は、障がいのある人たちと共に生き、共に育っていくことを願って福祉活動を展開するために1990年に設立されました。陶芸、パン、農園芸を行う共働舎をはじめとして、10の施設を運営しており、自家生産・自家製粉小麦「ぼくらの小麦」も栽培しています。

【連携企業：株式会社相鉄ビルマネジメントについて】



2024年の夏開業するゆめが丘ソラトスは、自然豊かで農業が盛んな地域資源を豊富に生かし、「食」「アクティビティ」「教育・文化」など、さまざまな体験ができる交流型集客施設です。10スクリーン規模の映画館、約130店舗のテナント、約3,000m²の遊具付き屋上公園を備えます。「goût goût YUMEGAOKA」はその目玉コンテンツのひとつです。地域の人と人が繋がるコミュニケーション起点としてのビール醸造所に、沿線活性化や地域連携の点で協業することで、新しいシナジー創出を期待しています。

next step



▲現在、グーグー博士の絵本を制作中！



【広告企画会社のノウハウを活用】

現在、グーグー博士のストーリーブックを絵本形式で制作しています。また、クラウドファンディングも実施しており、オリジナルメニューの開発権やオリジナルグッズの提供などを計画しています。同じ1Fにてクラフトビール醸造所「SUNDAY BREWING」も同時オープン。ビールを製造する際に発生する廃棄物「麦芽かす」を活用したパンなども製造予定です。

<<取材お申込み・お問い合わせ先>>

株式会社スイベルアンドノット

お問合せ電話番号 0422-38-5175 (テレワークのためご返信が遅くなる場合があります)
お問合せメールアドレス info@swivel.co.jp