



デイジイはどこまで進化するのか

総面積約320坪の新工場を始動

埼玉県川口市に本社を置く人気リテイラー「デイジイ」（代表取締役社長倉田博和氏）は、同社本社のすぐ近くに新工場「Daisy LABO（デイジイ・ラボ）」を昨年12月に竣工、今年2月1日に完全稼働した。

新工場は2階建て総面積約320坪、そこに倉田氏自身が世界中を回って選び抜いた、最新鋭の製パン機器類を導入しているのが大きな特徴だ。フル稼働で1日400万円の生産能力を有する工場は、近い将来20～30人の従業員を配

置し、年商を現在の約2～2.5倍にまで持つていくのを目標としている。

同社は2月6日、JR東日本東京駅改札内の北通路に「デイジイ東京グラスタ」を新規オープン。ここで販売される100種類以上のパンは、新工場デイジイ・ラボで製造され、1日4～5回焼きたてを搬送している。東京の中心地でのオープンには、デイジイ東京進出のさらなる一歩となり目が離せない。新工場と今後の展開などについて、オーナーシェフの倉田氏に話をきくとともに、デイジイ・ラボに設置された新機器類や材料などを、一挙掲載して紹介する。