

多彩な機能を持つ 「Café Margapane (カフェ・マルガパーネ)」オープン

ミヨシ油脂(三木逸郎社長)のグループ会社のミヨシファクトリーは8月20日、東京都葛飾区にあるミヨシ油脂社宅の1階部分にCafé Margapane(カフェ・マルガパーネ)をオープンした。同社素材を活用した本格的なパン、ドリンク類が評判を呼んでいる。



職人は3名を正社員として採用、ミヨシ油脂からも管理・事務のために1名出向



自然素材で構成された寛げる空間、中央にはシェアテーブルが配置され、サイドの棚には厨房から焼きたてのパン並べられる



『サクサクしっとりクロワッサン』(220円)は、発酵バターを配合した焼き残りの良好なシートマーガリン『ヨーロピアンシートFB10』を使用。クロワッサンならではの生地のおいしさが楽しめる



『シナモンロール』(220円)は、独自の発酵呈味材と発酵乳を配合した、フレッシュな清涼感とミルク調のコクが特長のマーガリン『パンテオンフレッシュ』を使用。口溶けの良いシナモンロール



低温発酵熟成食パン『フルーツの宝箱』(1,000円/本)は、チルド保存下でもパンにソフトさや口溶けの良さを付与するマーガリン『クラージュ』を使用。しっとりとして旨味のある食パン

店名のマルガパーネとは、マーガリンとイタリア語のパンを表すパーネの造語で、世界初のマーガリンをテーマとしたベーカリー & カフェだ。

同社食品本部ソフト開発部の倉持邦人部長は、「まもなく迎えるミヨシ油脂創業100周年を前に、どのような製品を扱っているか本社を構える東京・堀切菖蒲園の人々に伝えられるよう、誰でも利用しやすいカフェを展開したかった」と、出店のねらいを説明する。構想は数年前に遡り、接待等に使用していた社員クラブがあった場所の有効活用を考えた。

提供するベーカリー・ペストリー製品は約35種を目指しており、いずれも同社のマーガリンを使用している。「生活者、製パン業者にトランス脂肪酸の安全性、またマーガリンならではのおいしさ・機能性を発信したい」。個店のベーカリーでは消費者がトランス脂肪酸について質問しても的確に答える

ことはむずかしかったが、安全性について回答できるような教育を徹底している。倉持氏は、「加えて、バターでは表わせなかった“風味”“食感”“形状”を融合させた多彩なクオリティをアピールしたい」と意欲的だ。

もう一方でアンテナショップの役割も持ち、「原料メーカーの視点に偏りがちなユーザー企業への製品提案に、幅を持たせるためにも役立てたい」と考えている。また、ユーザー企業を招いたプレゼンテーションスペースとしての機能、社員に向けての福利厚生施設として、18時以降は交流の場として活用など多彩な役割を持たせた。(価格は税込)

Café Margapane (カフェ・マルガパーネ): 所在地: 東京都葛飾区小管2-8-34ミヨシ油脂堀切社宅1階/営業時間: 10~18時/定休日: 土日祝日(予定)/延床面積: 136.7平米、全36席