

報道関係各位

「お客様とのふれあいを大切にし、心を笑顔にする」がコンセプト
イルローザ本社工房併設店舗として
「焼菓子工房」4月12日(金)オープン!

株式会社イルローザ(本社:徳島県徳島市南沖洲6-20、代表取締役社長岡田圭祐)は、2024年4月12日(金)に本社工房併設の新店舗「焼菓子工房」をオープンいたします。



イメージ写真 ▲

「焼菓子工房」はお客様の「イルローザの商品を購入できる店舗が欲しい」という声を受けて、本社工房併設店舗としてオープンいたします。「焼菓子工房」のコンセプトは「お客様とのふれあいを大切にし、心を笑顔にする」です。

本社工房併設、唯一の直営店としてお客様の声を直接お聞きしながら、お客様と一緒に新しい店舗作りを目指して参ります。また、イルローザの商品を通して、お客様の心に笑顔をお届けいたします。

「焼菓子工房」ではお土産やプレゼントに最適な商品を展開いたします。世代を問わず人気のイルローザの定番商品「マンマローザ」や、徳島特産の鳴門金時を使った「鳴門金時ポテレット」、国産素材で作ることにこだわった「ラスク・パリジャン」などイルローザのお菓子作りのこだわりが詰まった商品を販売いたします。

「焼菓子工房」店舗詳細

- 店舗名: 焼菓子工房
- 住所: 徳島市南沖洲5丁目6-20
- 営業時間: 9:30~17:00
- 定休日: 日曜日、祝日
- 公式HP: <https://ilrosa.co.jp/>



代表取締役社長 岡田圭祐 コメント

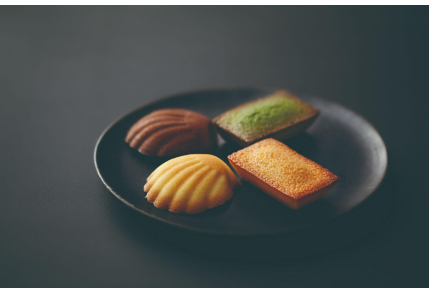
全店舗を3月末に閉店することをお伝えした際に、皆様から店舗を残して欲しいとの要望を多くいただきました。その中で商品を作っている本社工場で直接お客様に商品をお渡しすることができたら良いと思い、「焼菓子工房」をオープンすることを決めました。お客様との関わりを大切に、お客様の声を反映できるような店舗運営をしていきたいと思っております。これからもイルローザのお菓子を皆様に届けて参りますので、引き続きよろしくお願ひします。

商品ラインナップ

「焼菓子工房」ではイルローザの定番商品や手作りにこだわり、時間をかけて仕上げた自慢の焼き菓子を販売いたします。

- 徳島酪菓マンマローザ
 - ラスク・パリジャン
 - 鳴門金時ポテレット
 - マドレーヌ
 - フィナンシェ
 - フロランタン
 - ガレットブルトンヌ・ショコラ
- など

最新の販売商品は店舗にお問い合わせください。



会社概要: 株式会社イルローザ

本社所在地: 徳島市南沖洲5丁目6-20

代表者: 代表取締役社長 岡田圭祐

創設年: 1976年7月

事業内容: 洋菓子、郷土菓子、焼き菓子、ケーキ、アイスクリーム、チョコレートの製造及び販売

URL: <https://ilrosa.co.jp/>

◆◇本プレスリリース、取材に関するお問合せ先◇◇

株式会社イルローザ PR事務局(合同会社里山マーケティング事務所)

マーケティングコミュニケーションズ: 担当: 関原

E-mail: c-success-365@support.socialgood.tokyo

株式会社イルローザ 担当: 鶴川

Tell: 0120-16-6003 E-mail: ukawa@ilrosa.co.jp