

ラム酒香るデニッシュ「エスカルゴ」が人気 I・O・T支援事業への協力など 老舗洋菓子店の新たなチャレンジ

フラマリオン

お客様の愛顧のもと、フラマリオン（大田区久が原、田内久暖社長、03・3754・8800）は今年10月、58周年を迎えた。創業当時は東京にもまだ洋菓子専門店自体が少なく、最先端のお菓子が揃っている話題のお店として菓子業界から注目された。老舗と呼ばれるようになった今でも変わらずお客様に美味しいと喜んでいただけるよう、日々新しい技術や材料を取り入れながら時代や地域のニーズに合ったお菓子作りを心がけている。

昨年『大田のお土産100選』にも選ばれた「エスカルゴ」というラム酒を効かせたデニッシュ生地のお菓子は、50年以上にわたり徐々に進化を重ねながら、今でも多くのお客様に愛されている同店の人気No.1商品だ。近くパッケージを刷新し、新作の味や焼立てエスカルゴの販売も始めていく。

昨今はお客様のニーズも一層多

様化してきていると感じることが

多く、東郷青児画伯に描いていただいたロゴマークを掲げる老舗洋菓子店としての誇りを大切にしながらも、常に新たなチャレンジを続けたいと考えている。

今年9月より某IT会社との縁で、新作商品やオススメ商品を紹介するペッパー君（人型ロボット）を店頭で設置し、ロボットが接客の一部を担うことができるか、

実証実験店舗として協力を始めた。東京都立産業技術研究センターのI・O・T支援事業で、このペッパー君には大手メーカーが開発した最新の顔認証システムが搭載され、お客様の顔を覚えることができる。名前を呼んだりおススメ商品の紹介以外にも、将来的には予約注文受付業務なども可能になっていくという。そのうちロボットが店員と一緒に働いてくれる時代が来るのかも？！



デニッシュ生地に染みたラム酒が
味わい深い「エスカルゴ」、フルーツ
たっぷりの「タルトフリュイ」



店頭で活躍中のペッパー君