

新入社員が店長就任！新米パティシエが手掛けるカヌレ専門店「ラムンスロード」が5月2日、木更津市に新規オープン

テレビで話題のお取り寄せスイーツ「せんねんの木」新ブランド

バウムクーヘン専門店「せんねんの木」を展開する信栄開発株式会社(本社：千葉県市原市、代表取締役：曾根 晃)は、新ブランドとなるカヌレ専門店「RumnsRoad (ラムンスロード)」を2021年5月2日、千葉県木更津市にオープンします。また、この4月に入社した新入社員パティシエの植草陽(うえくさはる)が店長として就任いたします。



Canelé
Rumns Road
since 2021

< 植草陽について >

■プロフィール

植草 陽(うえくさはる) 20歳

千葉市出身・在住。2021年3月ハッピー製菓調理専門学校卒業。2021年4月せんねんの木グループ入社。在学中に実施

された「せんねんの木 新ブランドプレゼンテーション」において季節のフルーツを使ったカヌレを提案。若干19歳でグランプリ受賞し、2021年5月2日にオープンするカヌレ専門店「ラムンスロード」の店長就任を勝ち取る。

■店長の植草からメッセージ

植草陽と申します。このたび、5/2(日)にオープンするカヌレ専門「ラムンスロード」の店長として就任することとなりました。自分のお店を持つことが夢だったのですが、こんなに早く叶ってしまって驚いています。

今まで数え切れないほど試行錯誤を重ね、作り続けてきたカヌレですが、今後は専門店の店長としてより責任ある立場で作ることになります。

みなさんからいただいたチャンスに感謝しながら精一杯のチャレンジをしていきますので応援をよろしくお願いいたします。「ラムンスロード」のカヌレで特別な日曜日を過ごしていただき、たくさんの人を笑顔にできるように頑張ります。

4年前にふと立ち寄ったパン屋で、はじめてカヌレを食べたことがきっかけで私はカヌレの虜になってしまいました。カヌレって外側が硬めでサクッとしているのに対して、内側は柔らかくもっちりしている面白い食感をしています。そして、カヌレを食べた時に、フワッと香るラム酒の風味がなんとも言えない幸せな気持ちにしてくれるんです。



私はカヌレというスイーツを通じて、お菓子を口に入れることで笑顔になれる喜びを感じました。そして、お菓子を作って食べてもらうことで周りの人を笑顔にしたいと強く思うようになりました。これがパティシエという職業を目指して、製菓学校への進学を決めたきっかけです。

製菓学校で勉強する中で、漠然とケーキ屋さんへの就職を考えていた2年前のある日、転機がありました。ロードバイクで行った木更津市で偶然、バウムクーヘン専門店「せんねんの木」に立ち寄ったのです。そこで色鮮やかなバウムクーヘンが美しく並べられた光景を目にしました。様々なチャレンジを続ける木更津市の企業の存在を知り、「ここに就職したい。時間をかけて通勤することになっても。」と強く思うようになりました。

「せんねんの木 新ブランドプレゼンテーション」では、おとりよせネット編集長の伊藤梢さんや、よしもとスイーツ芸人のスイーツなかのさんなど審査員の方々から多くのエールをいただき、グランプリを受賞することができました。カヌ

レの美味しさをより多くの人に伝えられるよう頑張っていきます。

私は平日はバウムクーヘン専門店「せんねんの木」で従業員として働き、毎週日曜日はカヌレ専門店「ラムスロード」の店長兼パティシエとなります。

2つのスイーツブランドで、それぞれ異なる立場で働くことになり忙しくなりますが、いまは仕事ができることが楽しみで仕方ありません。

何よりも自分の作ったカヌレが「お金を払って食べていただく商品」になることが、すごく幸せな気持ちでいっぱいです。

週一回だけの日曜日、今までにないカヌレをぜひ食べに来てください。



< カヌレ専門店「RumunsRoad（ラムスロード）」について >

「ラムスロード」という店名の意味は、「ラム酒の香る美味しいカヌレへと続く道」で店長植草のカヌレへの情熱を表した言葉です。また植草の趣味であるロードバイクの意味もあわせもっています。

フランス語で「溝のついた」という意味のカヌレ。ロゴマークでは、その特徴的な形状を自転車のタイヤに見立てることで、自転車でカヌレを食べに来て欲しいという思いを表しています。

また、緑色は木更津を中心とした房総半島の自然・里山を表しており、「ゆかりのない土地をもっと知っていきたい」という植草の好奇心を表現しました。

毎週日曜日だけ営業するカヌレ専門店「ラムスロード」は、学生時代からカヌレの虜となって、自作でカヌレを作り続けてきた店長植草のこだわりが詰まったお店です。

スイーツ好きの方から、サイクリストの方、カヌレを知らない方々まで多くの方に楽しんでいただけるよう商品作りをし

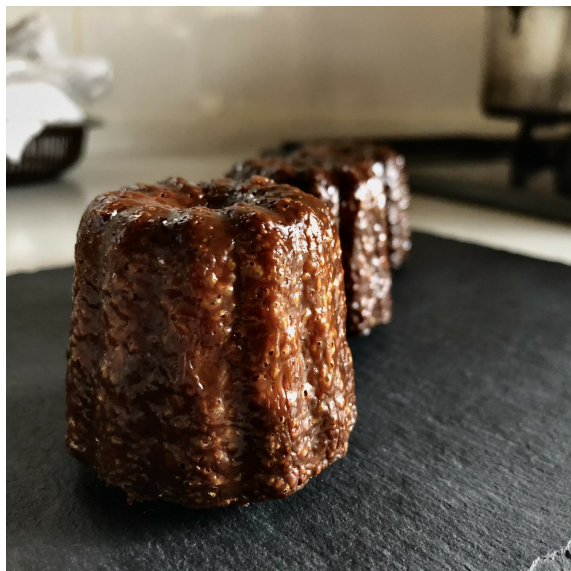
てまいります。

ラムスロードはJR木更津駅から自転車で20分、JR祇園駅からは徒歩3分という立地にあります。

木更津市から長生郡一宮町まで続く「房総横断道路」の上であり、非常にアクセスの良い環境です。

<メニュー紹介>

・プレーンカヌレ



スタンダードな形状のカヌレですが、生地作り、焼き加減など店長植草のこだわりが表れています。植草が学生時代から試行錯誤を重ねた結果、自信を持ってお届けするラムスロードのプレーンカヌレ。外側のサクサク、内側のしっとりした食感や、ふんわりとしたラム酒やバニラの風味をお楽しみください。

・フルーツカヌレ



今までにないカヌレとして店長植草が考案したフルーツカヌレ。カヌレの上部をカットし、フタのように仕上げています。

生クリームをふんだんに使用したことで、可愛らしい見た目が特徴です。

イチゴのほかにも旬のフルーツを使い、季節ごとに違ったカヌレが楽しめます。また、お酒やフレーバーの種類を変えることでフルーツの美味しさを際立たせた新食感のカヌレです。

< 商品へのこだわり >

ラムスロードのカヌレには下記3点のゆずれないこだわりが詰まっています。

・ 36時間寝かせる



カヌレの食感を出すために、カヌレ生地を焼く前に冷蔵庫で寝かせます。

12～24時間寝かせるのが一般的なカヌレですが、ラムスロードのカヌレは長時間寝かせます。

数十回というテストの結果、植草がたどりついた答えが「36時間」でした。

36時間寝かせることで、ラム酒の風味がしっかりと生地になじんで、しっとりとした食感を楽しめます。

・ 2段階のオーブン焼き製法



ラムスロードのカヌレは、オーブンでの焼き方にもこだわっています。

230度で20分、180度で60分という段階をつけて焼くことで、表面の焼き上がりがキレイになります。

表面にキレイな溝のついたカヌレは、外側にサクサクとした食感が出て美味しいカヌレになります。

・ 既成概念の枠を超えたカヌレを追求



日曜日限定のカヌレ専門店「ラムンスロード」では、今までにないカヌレをつくります。

旬の果物を使用したフルーツカヌレをはじめ、フレーバーを工夫したアレンジカヌレなど、バリエーションに富んだカヌレをご提供いたします。

■ラムンスロード公式SNS

新店舗オープンにかける植草の思いや新商品の情報などを随時配信しています。

ぜひのぞいてみてください！

Twitter :

https://twitter.com/RumnsRoad_20215

Instagram :

https://www.instagram.com/rumnsroad_20215/



※日本経済新聞に掲載いただきました

<https://www.nikkei.com/article/DGXZQOFB3014N0Q1A330C2000000/>

< 「せんねんの木 新ブランドプレゼンテーション」 について >

「若い世代に早いうちから店舗運営に携わって、パティシエとしての経験値を高めて欲しい。さらに地元木更津の地域活性化に貢献してほしい」という、曾根オーナーの思いから企画されました。

新入社員4名によるプレゼンでは、カヌレの他に、チョコレートタルト、チョコクッキー、モンブランタルトが提案され、それぞれが商品にかける思い、製造工程のこだわり、商品価格設定やSNSでの集客方法など、実際に店舗を運営するにあたってのブランド戦略を、自分の言葉で審査員に訴えかけました。

各分野を代表する6名の審査員により、カヌレがグランプリに選ばれました。

■審査員紹介

- おとりよせネット編集長 伊藤梢さん
- 吉本興業スイーツ芸人 スイーツなかのさん
- サイバーエージェント 統括/エグゼクティブディレクター 神永慎吾さん
- パティシエ・フードプロデューサー 中達敬治さん
- 木更津市産業・創業支援センター長 瀬沼健太郎さん
- せんねんの木 オーナー 曾根晃



※毎日新聞に掲載いただきました。

<https://mainichi.jp/articles/20210223/ddl/k12/040/057000c>

< バウムクーヘン専門店「せんねんの木」について >



2010年バウムクーヘンに特化したスイーツ専門店として千葉県市原市で事業開始。

その後、君津市に「せんねんの木 patisserie」、木更津市に「せんねんの木 factory & cafe」を開店。

バウムクーヘンとムースの2層構造になった「とろなまバウムクーヘン」がヒットし、なかでも主力商品の「とろなまチョコ」は、日本最大級のお取り寄せ情報サイト「おとりよせネット」のスイーツ・洋菓子部門で殿堂入りを果たしている。

TBS「マツコの知らない世界」、フジテレビ「有吉くんの正直さんぽ」、テレビ東京「ワールドビジネスサテライト（W

BS) 」などメディア出演実績多数あり。

2019年にカステラ専門店「CASTELABO ICHIHARA」、2020年にフィナンシェ専門店「Financier Party」をオープン。2020年夏には木更津駅構内に複合スイーツ店「BAACUS」をオープンさせ、地元高校生の考案したスイーツを発売するなど積極的な地域活性化活動を実施。

2021年はカヌレ専門店「RumnsRoad」の開店のほか、ドッグスイーツ事業への路線拡大も表明している。



公式Webサイト：

<https://www.sennennoki.com/>

信栄開発株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/32103

■本件に関するお問い合わせ先

手作りバウムクーヘン専門店「せんねんの木」

代表者：曾根 晃

メールアドレス：sennennoki@gmail.com

TEL：0439-29-7800

FAX：0439-29-7801

