

創業・創立
10周年
老舗への道

今年が創業・創立10周年の
事業所紹介コーナー

cake&café ぐりゅーん GRÜN

お客さまの心を
ひとつのケーキで
ほぐすために



オーナーシェフ
おぎわら ちから
荻原 力氏

所在地：仙台市若林区伊在1丁目8-5
ソレーユⅡ
TEL：022-781-9667
HP：https://www.gru-n.com/
創業：2011年2月



本場で学んだ味を提供

当店は、「季節を大切に、素材を生かしたお菓子を」という理念の下、厳選した素材を使ったケーキや焼菓子を提供する洋菓子店です。

私は、仙台の老舗菓子店で5年間の修行を経た後、洋菓子を作るなら本場の味を知らなければいけないと思い立ち、夫婦でヨーロッパへ学びに行きました。洋菓子といえばフランスが本場ですが、私たちは素材本来の味を生かしたお菓子が理想でした。そのため、素朴なお菓子が多いドイツに滞在をしながらお菓子づくりを学び、今もその経験を生かした本場の味を提供しています。

ケーキの持っている力で「幸せ」を届けたい

当店をオープンしたのは2011年2月11日。そのちょうど1カ月後に東日本大震災が起きました。当時は、「ケーキは不謹慎ではないか。牛乳や卵そのものの方が必要とされているのではないか」と迷いながらも、「大変なときにこそ、ひとつのケーキで心をほぐすこともできる」という思いで炊き出しや避難所にお菓子を

届けていました。

そうした葛藤を抱いていたある日、「こういう状況だけど、誕生日をお祝いしたい」というお客さまに来店いただきました。そのとき「お菓子には人を『幸せ』にする力がある」と実感し、私も前向きになれたのを感じています。

こうした震災時に感じた思いや経験、大事にしながら、「おいしいものを真面目につくる」という仙台の修行先での教えを胸に、お客さまの心に寄り添ってお菓子をつくり続けてきたことが、10年を迎えられた秘訣だと思います。

これからも「幸せな気持ち」を求めて来店されるお客さまの思いに応えられるお菓子づくりに励んでいきたいですね。



夏の定番人気商品「桃のパイ」。素材のおいしさを大切に、季節の移り変わりをお客さまに味わっていただくよう旬のフルーツを多く使用している。

～世代交代に向けて、会社の「いま」を見える化し、「みらい」へつなぐ～

事業承継診断

事業承継に向けて、貴社の現状と課題を専門家が無料で診断。

診断結果に基づく対策も無料サポート!

[お問い合わせ]

仙台商工会議所 事業承継センター
TEL.022-265-8127



▲詳細はこちら