

「食」を通して‘幸せの時間’を提供する 株式会社 広洋

本格的な薪釜焼きピザとイタリア料理を提供する「マンジャパスタ」、メディアでも取り上げられるほどカレーパンが人気の「ぱんろ〜ど」、手作りのケーキショップ「ドルチェピアット」などを羽曳野市内で展開する株式会社広洋。「より楽しく、より美味しく」を理念に、より多くのお客様に「幸せの時間」を提供することを追求している。

「料理とサービスで楽しい時間を演出したい」が原点

株式会社広洋は1992年に設立。当初は子供服のフランチャイズ店などを運営していたが、代表取締役松山雅洋氏の夢であった飲食業分野に進出を決め、2000年に「マンジャパスタ羽曳野店」をオープンさせた。

「イタリアの人たちは食事の時間をとても大切にしています。みんなで陽気にワイワイガヤガヤとさまざまなお皿に盛られたお料理を味わいながら楽しく過ごします。このように美味しいものを食べる楽しい時間を多くのお客様に提供する仕事をしたいと考えていました。」と松山代表取締役。

マンジャとはイタリア語で‘食べる’という意味。美味しいものを食べる喜びや楽しい時間を提供したいとの願いが込められている。

薪釜焼きピッツァとイタリア料理の店「マンジャパスタ」

「マンジャパスタ羽曳野店」は本場イタリアから取り寄せた薪釜で焼き上げるピッツァを提供するなど、本格的なイタリア料理が食べられるお店として注目を集めた。

イタリア産小麦とビール酵母を使用したピザ生地は伸びがよく軽い食感で本場のピッツァに近い仕上がり。薪釜で焼き上げるため、高温で短時間に仕上がるようダイス状に細かくカットしているチーズなど独自に開発した。

また、パスタの種類が多くソースのバリエーションも豊富にそろっている。地元のファミリーが訪れやすい雰囲気も好評だ。

美味しいを追求しソースやパンの開発販売を開始

同社で提供しているこだわりの味をほかの飲食店でも使ってもらいたいと2002年に「セントラルキッチン」を開設。人気のトマトベースソースやカルボナーソースなど同社オリジナルのパスタソースの製造販売を開始した。その後、「マンジャパスタ」ではパンやデザートなど自社オリジナルのものを提供している。

現在ではケーキ・菓子、ペーカリーと製造販売の種類は増え、商品のバリエーションも豊富だ。ホテル出身の専属シェフや専属パティシエ、「マンジャパスタ」の料理長が集まり、「より美味しいものを」と常に追求し、商品開発を行っている。



「セントラルキッチン」で製造販売する焼きドーナツやパームクーヘン。販売先のお客様からも好評だ

手作りのオリジナルケーキ&カフェ「ドルチェピアット」

2005年に1階はケーキショップ「ドルチェピアット」、2階は「ドルチェピアットカフェ」をオープン。イタリアの田舎にある建物のような白い壁にレンガのあしらい、赤のテントが可愛い雰囲気の外観が目印。店内はウッドを基調にしたあたたかな雰囲気だ。

「ドルチェピアット」にはすべて手作りのフレッシュケーキや焼き菓子が並び、2階のカフェは本格コーヒーや100%フレッシュジュース、茶葉から選べる紅茶など、好きな飲み物を選べるセルフスタイルのドリンクコーナーを設置。オムライスやホットサンド、パスタ、サラダなど、食材選びからすべて手作りにこだわったオリジナルのヘルシーメニューで構成されている。

ケーキや軽食を楽しみながら、ゆったりとした時間を過ごせるとあって女性やファミリー、年配の方など幅広いお客様が利用している。

可愛い雰囲気「ドルチェピアット」。すべて手作りのオリジナルフレッシュケーキと焼き菓子が並び、2階は健康志向のカフェになっている



カレーパンが人気の「ぱんろ〜ど」

2006年に石窯パン工房「ぱんろ〜ど」伊賀本店、2007年に焼きたてパン&ゆであげパスタ「ぱんろ〜ど」道の駅しらとりの郷店をオープン。



「マンジャパスタ羽曳野店」イタリア直輸入の薪釜で焼き上げるピッツァやゆであげたパスタが人気のイタリア料理店



焼きたて、揚げたて、作りたてにこだわっているため、店内には香ばしいパンの香りが漂い、常時約80種類のパンが並ぶ。

同店ではその日に販売するパンを午前中にまとめて焼くのではなく、朝から夕方6時まで商品が少なくなればその都度新しいパンを焼いている。焼き上がると「○○パン焼き上がりました〜」の声とともにできたてのパンが次々に補充されていく。それはできたての美味しさを味わってほしいという気持ちの表れだ。

熱効率に優れた石窯で焼き上げるほか、ほとんどのパンに天然酵母のルヴァン種を使っているのもこだわりのひとつ。フランス産をはじめとする10種類的小麦粉を使い分け、最適な固さ、やわらかさ、粘り、食感を追求している上に風味も豊



「ぱんろ〜ど」道の駅しらとりの郷店。できたて熱々のパンが食べられるフリースペースを完備している

か。長時間低温発酵させた生地は、小麦の香りとモチとした食感が味わえる。また、塩はミネラルが豊富な沖縄の塩を使用するなど、美味しさへの追求は留まらない。

メディアでも紹介されたお肉や野菜がゴロゴロ入ったカレーパンが一番人気。丸1日スパイスにつけ込んだ牛肉を3種のルーでじっくり煮込んでいる。しらとりの郷店では1回に12個しか揚げられないため、お一人様3個までの制限付き。このカレーパンを求めて訪れる人も数多いという。昨年には梅田にある百貨店の催事でも販売されたほどだ。

「おもてなしの心」のさらなる向上を求めて人材教育にも注力

羽曳野市内で地域に根ざした飲食店を展開しているが、もっと愛されるお店作りをしていきたいと意欲的だ。取締役総務部長の松山京子氏は「そのためにも人材教育に力を入れていきたい。」という。

「アルバイトの面接時において、『お店に来たことがありますか?』という問いに対して『知らない』と答える人も結構います。地元では知られているだろうと思っていましたが、まだまだと痛感しました。美味しさについて常に追求してきていますが、もっと『ときめきや感動』を与えるサービスを提供していきたいと思っています。そのため『おもてなしの心』をしっかりと備えた人の育成に力を入れていきます。」

今年度は採用も積極的に行い、きめ細かな指導を手がけている。以前は小学校教諭として教育に携わってきた松山取締役総務部長は人材教育について造詣が深い。

「新入社員にはどんなことでもいいので仕事に関する目標を決めてもらい、日々の記録を付けてもらっています。些細な疑問もすぐに解消することや、目標に向かって前向きに行動するようアドバイスしています。会社とともに一緒に成長してもらいたいですね。そして、すべてのお客様に喜んでほしい来てよかった」と思ってもらえるようなお店にしていきたいです。」と語ってくれた。

株式会社広洋

代表取締役 松山 雅洋

取締役総務部長 松山 京子(写真)

〒583-0876
大阪府羽曳野市伊賀5丁目3番18号
TEL : 072-937-3636
FAX: 072-937-3635
http://www.granpiatto.co.jp



【事業概要】飲食店、喫茶店の経営並びにコンサルタント業務、パン、菓子、ケーキ、冷菓、調味料、冷凍食品の製造及び販売、厨房設備機器、食堂什器、備品及び食器類の販売