

2008年 3月 11日



会社概要

社名	株式会社 Golden Spoon Japan
代表取締役	円口 泰司
住所	東京都港区港南 2 15 1 品川インターシティ A-28 TEL:03-5447-6789 / PHONE:03-5447-0011
設立	2007年(平成 19年)6月 25日
資本金	70,000,000円
取引銀行	三菱東京 UFJ 銀行 品川駅前支店
業務内容	飲食店舗の運営、国内外小売チェーンの加盟店募集と企画、 食料品の輸入等
事業提携	(株)TMP Asia 日本におけるゴールドスプーン事業のマスター-ライセンス 契約企業及び原料輸入元

Golden Spoonの紹介

Golden Spoonは、創業者ジェフ・バーンズ氏による25年ほど前の構想からスタートしました。多くの人々が好むアイスクリーム、その甘さや食感がほとんど変わらず、自然素材と栄養豊富なヨーグルトでできていて、回数多く食べても健康にいいデザート食品をいかに実現させるか独学で研究してきました。その研究成果に自信を得て、7年前からは家族や親戚と共に小規模な専門店を南カリフォルニア・オレンジカウンティに開業しました。

“アイスクリームのようなソフトヨーグルト”としての驚きが人気を呼び、季節変動に影響されないデザートとしても集客が好調で、週に何回も来店するリピーターの増加は、事業としてのフランチャイズ化による開店数の増加を促進させました。2008年 3月現在、アメリカ国内では、アリゾナ・ネバダ・ユタ各州の西部地区を中心に 90店舗にも及びます。

リリース資料

商品の紹介

ジェフ・バーンズの開発コンセプトは、すべてのフレーバーにおいて “Ice Cream Lovers’ Yogurt” (アイスクリーム好きのためのヨーグルト) を目指しています。フローズンヨーグルトでありながら、目指す味を忠実に再現させた良質なアイスクリームのごとく、食感は滑らかなソフトクリームのごとく、とにかく美味しく、さっぱりしていて、さらに健康によい食品として開発されています。アイスデザートだけでなく栄養補給の代替食品としてもライフスタイルに溶け込んでいます。フローズンヨーグルトのカテゴリーキラーと言われる所以です。

長年にわたる研究から、すでに 50 種類以上のフレーバーが開発されました。ヨーグルトミックスは、南カリフォルニアの専用指定工場にて製造、冷凍されて輸入しています。全米でも厳しい食品製造基準を実施しているカリフォルニア州において、認可されたスキムミルク・グレード A をベースに三種のヨーグルト培養菌や、自然素材原料などを添加した製法から出来上がっています。従来のフローズンヨーグルトの甘酸っぱい印象とは違い、良質で酸味を抑えた、まるでソフトクリームのような食感を達成しました。

Golden Spoonでは、この新しい食感のデザートを、「ICE CREAMY YOGURT」と位置づけ日本のデザート好きの方々にも、米国と同様にヘルシーなデザートというテーマが語られるように、安全で良質な食品を提供するように努力して参ります。

米国顧客プロフィール

米国の Golden Spoon 店の多くは郊外型モール、商業施設にも出店しており、毎日、健康志向の女性も学校帰りの学生も、さらに夕食後のデザートとして家族連れが列を作ります。カリフォルニア・オレンジカウンティを舞台とした米国 TV 連続ドラマ「OC」の撮影場所としても、数店が地元の誰もがよく通うデザートショップとして数回紹介されています。

事業戦略

Golden Spoon のフローズンヨーグルトのほとんどは、**NON-FAT & LOW CALORY**。カルシウムもタンパク質も豊富に含まれています。日本でも、生活習慣病などの認識から健康とデザートの取り方などにも関心が高まっています。Golden Spoon はそんな現代社会でも本物の健康的なデザートとして、米国カリフォルニアと同様にすべての年齢層がおしゃれに健康と美容を楽しめるように米国以外の国々にも Golden Spoon のフローズンヨーグルトを提供して参ります。

リリース資料

2008年末には、全世界で 135店舗の展開が予定されており、日本国内では、5年間で全国 100店舗を目指しております。年内には直営店 3店とともに関東 関西地区にフランチャイズも含む開店を予定しております。

そして今回、国際事業初の第一号店を東京に開店する運びとなりました。

フレーバー (2008年 3月現在)

バニラ系： オールドファッションバニラ、ダブルバニラ

チョコレート系： ベルジアンチョコレート、チョコレートキャラメル、チョコレートモカ、ジャストチョコレート、チョコレートココナッツ

コーヒー系： カプチーノ、クラシックコーヒー、エスプレッソ、カフェラテ

フルーツ系： バナナ、ストロベリーバナナ、ピーチ、レモン、ラズベリー、ストロベリー

キャンディー系：クッキーアンドクリーム、トフィー、ピーナッツバター、ピーナッツバターカップ、ラズベリーチーズケーキ

ホリデー系： シンプルターツ、ピナコラ、ダ

トッピング (2008年 3月現在)

フルーツ： ストロベリー、フルーツミックス、チェリー、グレープ、マンゴー、ナタデココ、アロエ

ドライ： レインボースプレー、チョコレートスプレー、チョコクッキー、ナッツクッキー、ココナッツロング、クリスピーミックス、ココアサンド、アーモンド、グラノーラ、ワッフル

To Go Bag

Golden Spoon日本店オリジナルの「To Go Bag」。このバックの開発により、ソフトでクリーミーなフローズンヨーグルトの形をそのままに 2時間以内のお持ち帰りできることで、より多くの方々にこの新食感を体験していただけます。六本木店では常時 15種類のフレーバーを月替わりにご用意。お好みのフレーバーをフリーテイस्टイングでお選びいただき、さらにトッピングを加えてお客様だけの「マイ・スイーツ・スタイル」を楽しんでいただけるのは、Golden Spoonのサービスです。

以上