Vol. 89

～スイーツ専門店～

More Felicia様

（モア フェリシア）

ご使用機器

CSW-E61

（電気スチームコンベクション）

住所：〒963-8003
福島県郡山市字燧田 195
郡山駅食品館ピボット
TEL：024-935-7755
営業時間：10:00～20:00
定休日：1 月 1 日、9 月第二水曜日

福島県郡山市、ＪＲ郡山駅直結の食品館ピボット内にある **“More Felicia(モアフェリシア)”**。2016 年 10 月にケーキとお弁当、総菜のお店 Café&Deli More Felicia をオープン後、全国のデパートやイベントの催事出店をしていたところ、郡山のピボット内に出店依頼があり、2019 年 11 月 1 日にモアのしあわせプリン **“More Felicia”** をオープンされた。**“More Felicia”** はフランス語で“みんな幸せに”という意味があるのだそう。

「以前よりコメットカトウのスチコンは使用していたので、プリンの製造指導に、コメットカトウの調理スタッフさんと仙台営業所の所長さんにご足労いただき細かく指導していただきました。お陰様でほとんどがアルバイトの人材ですが、誰でもスチコンを使用して調理を行っています。操作も簡単、仕上がりも抜群で大変重宝しています」とコメントをいただいたのは株式会社イソガイ工彩 代表取締役の**磯貝俊奏様**。本職が内装工事屋なので、店舗改装はスムーズに行われたとのことだ。

「おすすめメニューは一番人気のモアのしあわせプリンです。スチコンのホットモードで湯煎焼きをしています。他には大とろ牛乳や季節ごとに変わるグラススイーツもおすすめです」と店長の**吉田様**からもコメントをいただいた。

「ケーキとプリンのお店ですが、ＪＲ郡山駅直結のため、郡山へお越しの際は是非ご来店お待ちしております」と**磯貝様**。**磯貝様**と専属パティシエ様が随時メニューを開発されている、今後のメニュー展開がとても楽しみだ。

シュークリーム（カスタード）

人気 No.1 メニュー

モアのしあわせプリン

クレームブリュレ

かぼちゃケーキ

グラススイーツは
定期的にメニューが
変わります！

フィナンシェなどの
焼き菓子も
スチコンで調理

大とろ牛乳の
消費期限は 10 分！
店先でいただきます

ショーケースに
スイーツがずらり

大人気！
大とろ牛乳のメニューは
8 種類から
お選びいただけます