



三重県伊勢市にある **comugi**。2024年1月12日にオープンしたおやつとコーヒーの店だ。焼き菓子を作るのに欠かせず、あたたかな響きと親しみのある名前「**comugi (コムギ)**」を屋号にした。kではなくcを用い、まるで優しい印象に。コメントカトウのスチコンはアルバイト先で使った際、シンプルな操作が使いやすく気に入り、今回コメントカトウ製スチコンの導入を決めた。**comugi**では主に焼き菓子、クレープを販売し、夏季限定でかき氷を販売予定とのこと。

「ロールケーキの生地や、マフィン、クッキー、パイなどのしっとりしたものから、香ばしくカリッとするものまで、全てスチコンで焼いています。他にも、焼き菓子に使うさつまいもやりんごを低温で長時間焼いて、お菓子の素材になるようなものも作っています。」とお話いただいたのは白木沙弥様。おすすめメニューはマフィンで、今までのオープンよりも高めの温度で短時間、風量を強めにして風を回し、ふわっとサクッと焼き上がっている。すぐに予熱が完了し、細かな風量調節で焼きムラも無く、ご満足いただいている。

「これから夏季になるとかき氷の販売が始まるので、深いバットを使用しスチコンでシロップをつくりたいと考えています。また、客層が幅広いので、小さなお子さまからご年配の方が食べられるプリンの試作を進めています。」と今後の展開もお聞きした。

毎朝焼き上げる、焼きたてのお菓子とクレープは、食べるほっこりするようなおやつ。comugiで流れるゆったりとした時間やのどかな風景で多くのお客様が癒されてほしい。

～おやつとコーヒーのおみせ～

コムギ
comugi 様

ご使用機器

CSI3A-E5
(5 段式スチームコンベクション)



住所：〒515-0505
三重県伊勢市有滝町 3042

営業時間：12:00～19:00

定休日：火曜日～金曜日

席数：15 席



焼き菓子が並びます



おしゃれで可愛い
パッケージ



クッキー

スチコンで作っています！

おすすめメニュー！



クレープ



マフィン



手書きの
メニュー表と看板

あたたかな響きと
親しみの意味を
込めた屋号

