



山口・あさひ製菓の「アレルギー対応スイーツ専門店(non)-ノン-」が

卵アレルギー対応スイーツの BtoB 取引をスタート。

「もっと多くの、卵アレルギーを持つ子どもたちに美味しいケーキを届けたい！」

あさひ製菓株式会社（山口県柳井市、代表取締役社長：坪野恒幸）がインターネット上で展開しているブランド「アレルギー対応スイーツ専門店(non)-ノン-」が、卵アレルギー対応スイーツの BtoB 取引をスタートしました。

アレルギー対応スイーツ専門店(non)-ノン-とは

2020 年 1 月に誕生した新しいブランド。



卵アレルギーで困っている人に、美味しいお菓子を届けたい。

スイーツを食べて感動し、笑顔になって欲しい。

これが(non)の1番の思いです。

「アレルギーフリーのスイーツは美味しくない」

そんなイメージを覆すことを使命とし、妥協は許さず、美味しさを追求します。

もしも美味しくなければ、返品承ります。

こちらをブランドコンセプトとして、インターネット上で商品の販売や(non)のスイーツを使ったアレンジレシピなどの情報配信を行なっています。

BtoB 取引をスタートしたきっかけは、あるケーキ屋さんから届いたメール

以前当店でも卵アレルギー対応のケーキを作っておりましたがなかなか味に納得できる商品ができずお店のラインナップからは消えておりました。

しかし、『卵を使っていないケーキ』のご要望は多く、そのお声に答えたい！と思いながらも若いスタッフの育成、働き方改革、コロナ対応に追われる日々で実現はできていませんでした。

そんな中、きっかけは甥っ子の誕生日ケーキでした。

甥っ子の親がネットでそちらの『卵アレルギー対応 スポンジ』を見つけてこのスポンジで作って欲しいと持ってきたのでした。甥は「美味しい。美味しい。」と言ってほとんどひとりで食べて、泣いて喜んだそうです。

今まで他社のいろいろな「卵無しスポンジ」をたくさん食べてきたのですが私自身、御社の商品の美味しさに感動いたしました。

そして、思ったのが このスポンジを当店に卸していただけないでしょうか。と。

アレルギーの子供たちにこの美味しさを届けたい！という気持ちでいっぱいです。

このメールを頂いて、改めて、アレルギーに悩み、美味しいケーキを食べることのできない子供たちがまだまだたくさんいるのだと感じました。

そして、(non)のアレルギー対応商品を、全国のお菓子屋さん向けに BtoB で卸すことができれば、もっと多くの人に喜んでいただけるはずだと思い、BtoB 取引を開始することを決定しました。

BtoB 取引可能なのは「卵アレルギー対応スポンジケーキ」



現状、BtoB 取引が可能なのは、直径約 13～14cm の卵を使っていないスポンジケーキ。卵の代わりに牛乳から取れるタンパク質を使うことで、ふんわり、もっちりとした食感を実現しています。

元々、一般のお客様向けにネット販売をしており、有名 EC モールでレビュー評価 4.74、「想像以上の美味しさでした！」「子供がこのケーキしか食べてくれません。」と高評価を頂いている商品です。

今後、取引可能な商品は随時追加予定。

「全国のお菓子屋さん、ケーキ屋さんで (non) のスポンジケーキを使っていただくことで、もっとたくさんの卵アレルギーをお持ちの方に喜んでいただき、全国のお菓子屋さんの卵アレルギー対応商品のラインナップ強化のお役にも立てたら嬉しい。」と (non) スタッフ。

アレルギー対応スイーツ専門店 (non)-ノン-の BtoB 取引についての詳細は Web サイトにて。

<https://www.allergen-free-sweets.com/btob.html>

この件に関するお問合せ先

あさひ製菓株式会社 山口オフィス 宮川までお願いいたします。

mobile 080-1921-6008 / Email y-miyagawa@kasinoki.co.jp

<http://www.kasinoki.co.jp>