



# the GOTOKEN CRUMB+

[クラムプラス]



工場から出る「もったいない」を、  
地元の皆さんと「美味しく解決」する  
新コンセプトショップ、誕生。

出来たての[クラム]をすぐ隣の売り場で販売

## 工場直売所 無人販売

営業日 **火曜日～金曜日**  
土曜日・日曜日・月曜日は休業

営業時間 **10:00▶16:00**



### [クラム]とは CRUMB

工場で製造する数々のお菓子を成形する際にどうしても出てしまう端の部分を[クラム]といいます。美味しさは全く変わらないその[クラム]は残念ながら捨てられています。

### そこで PLUS

五島軒の工場働く菓子職人がアイデアとひと手間をプラスしてカップケーキにしました。また[クラム]のまま格安でご提供。さらに賞味期限の近いレトルト商品や缶詰も。

ごあいさつ

この度、ケーキ工場直売所「CRUMB+」をオープン致します。製造過程で廃棄になってしまうケーキの端材[クラム]を、お得に販売し、店内には最新式のオーブンや、職人の技、お菓子作りの歴史を見学できるコーナーも併設。人口減少やフードロスといった課題に向き合い、ものづくりの楽しさを美味しく発信して参ります。

株式会社五島軒 代表取締役社長

若山 象



クラム商品は10時に入荷し、無くなり次第終了。クラム商品完売後、通常商品のみの販売となります。

小銭を  
ご用意ください



ご自身で金額を計算していただき  
お支払は現金のみ。  
また無人販売につき  
お釣りのご用意はしておりませんので、  
どうぞ小銭のご準備をお忘れ無く。

マイバックを  
ご持参ください



店内ではレジ袋も紙袋も  
ご用意しておりません。  
恐れ入りますが  
普段で使用されている  
マイバックをご持参ください。

商品が  
揃っていない場合が  
あります



その日できた「クラム」を中心に  
菓子職人の創意工夫で商品を作り  
陳列しておりますので  
商品は全て数量限定で  
ラインナップもバラバラです。

## クラムカップ

ロールケーキの「ミミ」や  
オープンで焼く際に出てしまう  
「焼きムラ」をカットして、  
自慢のクリームやジャムをトッピング。  
普段廃棄になってしまう「クラム」に  
ひと手間加えたカップケーキです。

**¥300** (税込)

冷凍クラムカップは  
お1人様3個まで



今日はどんなクラムカップ？  
その日の工場作業によって  
どんな種類のケーキが  
詰まっているかはわかりません。

## ケーキクラム



ケーキを成形する際にできるクラムをそのままパッケージ。  
美味しさはそのままでとってもお得にご提供いたします。

**¥300** (税込)

## 訳あり格安クラム

数量限定で現品限りですが、まだまだ捨てるにはもったいない!

焼きムラやパンクした  
**カレーパン・角食**



賞味期限が近い  
**レトルトカレー**



梱包中に割れてしまった  
**クッキー**



配送中に凹んでしまった  
**カレー缶詰**

## BIG カップケーキ

自慢の生クリームやジャム、クリームチーズを  
たっぷりバックに詰めてご提供。  
独り占めしたり  
シェアしたり。

**¥1,000** (税込)



クラムカップや格安クラムの出品情報を  
**LINE**でお伝えします。

その他にも

- 市内スーパー出張販売の告知
- 市民限定のお得な情報配信
- クーポンや限定メニューをお知らせ



## 五島軒の歴史も、人気商品の製造過程も。 ギャラリースペース開設

「CRUMB+」に併設されたギャラリーでは  
五島軒の歴史や、人気のアップルパイなどの  
製造工程を見学できます。  
お気軽にお立ち寄りください。

◎平日/10:00~16:00



the **GOTOKEN CRUMB+**

〒049-0101 北斗市追分3丁目2-19 ☎ 0138-49-8866



五島軒公式ホームページ

当店の収益の一部は  
「フードバンク道南協議会」へ  
寄附いたします。



フードバンク道南協議会