

## 会社情報

設立 平成26年5月1日

従業員数 15人(アルバイトスタッフ含む)

代表者 清野 雅大

# タイムワープ 株式会社

クリエイティビティを加速させ、食で暮らしを豊かにする。

冷凍食品を中心に餃子や焼売などの食品製造および小売と、飲食店舗の企画運営やイベント催事事業のほか、通販事業も展開する。



代表取締役  
清野 雅大

### 客観的に事業を見つめなおす 良い機会となりました。

報告書をまとめる中で客観的な視点から事業を整理することができ、とても勉強になりました。また、事業に参加することで様々な人との出会いがあり、繋がりも広がりました。非常にメリットが多かったと感じています。



「4本食べ比べセット」はギフトにも最適

### 札幌発 道産チーズを練り込んだ新しい高級食パンの開発 ～レストランで過ごす時間のように普段の食卓を 素敵に演出するMOOJUU BREAD～

#### 熟練のイタリアンシェフと共に開発。

タイムワープ株式会社が手がける食品は、おいしいだけでなく美しい。運営する店舗も同様に、食事だけでなく空間全体を五感で楽しめるよう工夫されている。社名のタイムワープとは時間旅行を意味する。代表取締役の清野さんは「過去にも未来にも移動可能な時間旅行のように、お客様からいただく時間を食で演出することが使命だと考えている」と話してくれた。

今回同社が開発したのは、道産チーズを練り込んだ新しい高級食パン「MOOJUU BREAD」。当初のイメージはフレンチのフルコースで添えられるパンだという。もしあのパンが主役になったら…？代表の清野さんと「札幌のイタリアンの父」と呼ばれるシェフ・小澤唯治さんが二人三脚で開発に乗り出した。

どの小麦を使うか、チーズはどう選ぶか。独自性ある食パンを目指し、イタリアのお菓子・パンドーロの製法を取り入れて、10種類以上の試作を重ねた。こだわりを重ねたため、作業工程はかなり手間のかかるものになったという。

#### 食をテーマに時間を演出する。

最終的なラインナップは「リコッタフロマージュブラン」など個性ある4種に絞られた。パッケージにも抜かりはなく、お洒落なデザインはギフトにぴったり。冷凍のため賞味期限が長く、遠方でも気軽に贈りやすいと評判だ。

令和2年8月下旬からのテスト販売を経て、同年12月に販売を開始した。メディアで取り上げられ注文が殺到、いきなり3週間待ちという事態になった。清野さんは「おかげで課題が明確になった」と、当時の混乱を振り返った。

自社サイトのみで販売を行なう「MOOJUU BREAD」。まずはお客様に知っていただくため、今後は更なるブランディングと発信力の強化が必要と考えている。

また、新たな展開として、セントラルキッチン機能を備えた、シンボリックな工房兼店舗の建設を検討しているそうだ。こだわりの食パンに続き「食の演出家」たちが創り出す、新たな物語を楽しみに待ちたい。



道内各地で生産されるチーズを厳選して使用



イタリアンシェフによるこだわりの製法

【本社】北海道札幌市中央区南三条西8丁目7番地  
【事務所】札幌市中央区南14条西8丁目4-13T-size  
TEL 011-688-8560

<https://moojuu.jp/bread/>



【セントラルキッチン】札幌市中央区宮の森4条6丁目 2-13