

おいしい笑顔は、スターのかがやき。



京都洋食

スター食堂 株式会社



1. スター食堂について

米・ロサンゼルスにて洋食を学んだ創業者・西村寅太郎。帰国後、東京・上野で開催された「平和博覧会」で目の当たりにした洋食店の盛況ぶりに、日本における洋食チェーンの一大事業化を決意。そして1925年、京都・新京極通り錦天満宮前に開業した洋食店「スター食堂」が、今日のスター食堂株式会社の原点となる創業店でした。その後100年に渡り、長年磨き続けてきた洋食の技術・ノウハウとその時代時代に求められるものを探り当てる先見性によって、京都の地を中心に様々な業態を展開してまいりました。1931年に本社の一部門であった洋菓子部門が独立創業し、近代的なドーナツやロシアンクッキー、ケーキなどを販売したのが、食物販事業の始まり。2020年の新型コロナウイルスの蔓延を機に、ご自宅にもスター食堂の洋食を届けるべく、洋食惣菜店、オンラインショップ、洋食品卸など食物販事業を本格的に開始いたしました。



【運営店舗】

洋食惣菜	洋食惣菜 スター食堂御幸町 上ル 洋食惣菜 スター食堂 高島屋京都店
市場小路	市場小路 寺町本店 市場小路 ジェイアール京都伊勢丹店 市場小路 イオンモール京都桂川店 市場小路 北大路ビブレ店
焼肉	焼肉市場小路 四条烏丸店 焼肉市場小路 木屋町店
ステーキ	パリ21区 ステーキ ステーキ
洋食店	レストランスター 京極店
しゃぶしゃぶ	寅太郎
パーティ・ケータリング	ウイズユー
クグロフ家	京都 クグロフ家無印良品京都山科店
フランチャイズ店	キリンシティ 新京極店



【会社概要】

名称	スター食堂株式会社
TEL	075-256-1925
FAX	075-221-8402
所在地	〒604-8051 京都市中京区船屋町385
創業	1925年10月15日(1943年1月設立)
資本金	4,200万円
代表者	代表取締役社長 西村 裕行
事業内容	飲食店の経営 各種パーティー・イベントの企画と請負 食品・洋菓子の製造販売
従業員数	社員:80名/パート、アルバイト:400名
店舗数	京都市内 14店舗 (オンラインショップ1店舗含む)

沿革

- 1925年 創業。西村寅太郎が「スター食堂」を京都京極錦に開店。
- 1927年 「京極ソーダファウンテン」開店。チェーン展開開始。
- 1929年 寺町通に「スター総本店」開店。
- 1937年 ウェイトレス採用。
- 1943年 「敵国後排斥運動」により商号を「東亜食堂」として営業
飲料禁止令により、喫茶・店頭販売のみに業態転換
- 1949年 飲料禁止令解除、商号を「スター食堂」に戻し、
以前の業態に戻し営業再開。
- 1953年 スター食堂の業者会「スター会」発足
- 1959年 社員の欧州派遣開始。
- 1968年 フランス料理店「ルレ・オカザキ」開店
- 1985年 キリンシティFC店舗「キリンシティ新京極店」開店
- 1988年 スター総本店を改装し、食の館「WITH YOU」開館
ダイニング業態「市場小路 寺町本店」開店。
- 2010年 初の和食業態「豆乳とんしゃぶ 寅太郎」開店。
- 2016年 オンラインストア「パウンドケーキ工房 パリ21区」開店
- 2017年 焼肉業態「焼肉とビール市場小路 四条烏丸店」開店
- 2019年 菓子販売「京都 クグロフ家 無印良品京都山科店」開店
- 2021年 「洋食惣菜 スター食堂 御幸町錦上ル」開店
- 2022年 「洋食惣菜 スター食堂 高島屋京都店」開店





2. お問い合わせ先

会社名 : スター食堂株式会社
代表者 : 代表取締役社長 西村 裕行
所在地 : 〒604-8051 京都府京都市中京区船屋町385 スター食堂本社ビル
URL : <https://www.star-kyoto.co.jp>
On-line Shop : <https://www.star-kyoto.shop/>
Mail : h-nishimura@star-kyoto.co.jp
TEL : 075-221-3128
FAX : 075-221-8402
営業担当者 : 営業統括部 課長 西村 秀生



老舗洋食店スター食堂が手掛ける 仏・アルザス地方の伝統菓子クグロフの専門店



KYOTO KOUGLOF YA
京都 クグロフ家
PRODUCE BY STAR SHOKUDO

スター食堂株式会社
京都 クグロフ家企画概要書

1. クグロフとは？



WHAT IS KOUGLOF ?

クグロフとは？

スター食堂三代目秘伝のレシピ



京都 クグロフ家
PRODUCE BY PARIS21E



中世からヨーロッパを中心に幅広く親しまれたお菓子。

仏・アルザス地方発祥のクグロフは、クグロフ型と呼ばれる独特の型を使い発酵生地を焼き上げたものです。

仕上げに粉砂糖を振りかけ、一口食べれば濃厚な風味が口の中いっぱい広がるティータイムの主役に。

ワインにも合わせて楽しめるクグロフは、婚礼の引き出物や贈り物にも利用されるなど、幅広い世代に愛されるフランスの伝統菓子となっており、ラグジュアリーなホテルの朝食としても提供されています。



伝わり方によってレシピや味が違うのも、クグロフのたのしみかたのひとつです。

クグロフはヨーロッパ各地で広まりつつ、そのレシピや味は様々に変化を遂げています。

アルザス地方のクグロフは、砂糖・卵を多く含んだ発酵生地を焼き上げたお菓子で、このプリオツシュに似た発酵生地は「パータ・クグロフ」と呼ばれているパンの一種です。一方、パウンドケーキに似た生地を焼き上げるのがウィーン・ドイツスタイルです。





2. 京都のクグロフ屋のこだわり

全20区ある食の都・パリ。
その“21区目を姉妹都市である京都に”。

日本には大正時代につたわったものの、当時本場フランスから伝わったレシピは、パンである「パータ・クグロフ」でした。スター食堂はそのレシピに改良を加え、バターと卵を使い、アーモンドとブレンドした生地を焼いてさらにしっとり、香り豊かに仕上げています。ウィーンスタイルのスター食堂オリジナルクグロフは、60年以上の時を重ね、いまは当店一番人気の名物焼菓子として愛されています。

厳選素材



発酵バター・国産小麦・京地卵・アルミ不使用のベーキングパウダーを使用。マーガリンは不使用です。素材の風味を生かし、素朴で飽きのこないケーキです。

職人主義



スター食堂では4人のパティシエが日々、試行錯誤しながら新しいレシピに挑戦しています。職人のこだわりがクグロフ家のこだわりです。

少量生産



京都・御幸町錦、小さな菓子工房で少人数の職人が丁寧にクグロフを焼き上げます。工場ではできない気持ちのこもったクグロフは60年以上の歴史を築きました。

伝来伝承



昭和30年代、スター食堂3代目代表西村敦男が渡仏し料理の数々のレシピと一緒にクグロフのレシピを持ち帰りました。このレシピで作られたクグロフや日本での発祥と伝えられており、現在は時代とともに工夫と改良を重ねたレシピにより皆様にお届けしております。



3. 当社看板商品「プレミアムクグロフ」

愛され続けるロングセラー

累計
販売数 **20,000** 個突破

50年愛されるティータイムの主演

アーモンドの香り広がる
しっとり食感

レビュー
平均
5.0



ギフト
BOX入

クグロフ プレミアム

味の決め手となるアーモンドの香りを活かすために、60年近く作り続けているオリジナルレシピを改良。しっかりと練り上げられた生地に、ふんだんに発酵バターとスペイン産マルコナ種アーモンドパウダーを加えしっとり風味豊かに焼き上げました。



卵は西田養鶏場の「京もみじ」を使用

美しい褐色卵で生臭さがなく、クグロフの濃厚な味わいを支えます。

5~6名様向け
クイーンサイズ

2~3名様向け
通常サイズ

手のひらサイズ
ミニサイズ





4. 商品紹介

①プレミアムクグロフ(プレーン)



「スター食堂」三代目店主、西村淳男が1959年に本場フランスから持ち帰った一枚のレシピをもとに作られたのが日本初のフランス焼き菓子「クグロフ」。そのレシピは京都岡崎の地に構えた本格フランス料理店「ルレ・オカザキ」に受け継がれ、その珍しさとおいしさで人気を博しました。大正時代に本場フランスから伝わったレシピは、発酵生地を焼き上げたプリオッシュのようなパンでした。スター食堂はそのレシピに改良を加え、美しい茶褐色で、生臭さがない西田養鶏場の京地卵と発酵バターを使い、スペイン産アルモナ種アーモンドパウダーとブレンドした生地を焼いて、さらにしっとり、香り豊かに仕上げています。普段のお菓子やちょっとした手土産、季節の贈り物などのギフトでご利用ください。

希望小売価格	1,000円
内容量	1個
原材料	バター・小麦粉・砂糖・卵・アーモンド・レーズン・トレハロース・ベーキングパウダー
賞味期限	製造日より30日間
保存方法	常温
特定原材料	卵・乳・小麦
サイズ	直径13cm×高さ7cm
製造者	スター食堂株式会社ウイズユー 京都市中京区寺町通錦小路上ル円福寺町



5. 商品紹介

②クグロフプレミアム宇治抹茶



マーブル状の生地には京都宇治のお茶卸問屋「堀田勝太郎商店」の色鮮やかな宇治抹茶を練り込み、爽やかでほろ苦い抹茶が、より一層アーモンドの香ばしさを引き立てます。また生地と一緒に練り込まれる兵庫県丹波産の黒豆は皮が薄く大きな粒が特徴で、芳醇なバターの味わいと黒豆のコクが見事なマッチングで口いっぱいになります。

希望小売価格	1,200円
内容量	1個
原材料	バター・小麦粉・砂糖・卵・アーモンド・黒豆・トレハロース・食用胡麻油・抹茶・ベーキングパウダー
賞味期限	製造日より30日間
保存方法	常温
特定原材料	卵・乳・小麦
サイズ	直径13cm×高さ7cm
製造者	スター食堂株式会社ウイズユー 京都市中京区寺町通錦小路上ル円福寺町

③クグロフプレミアム紅茶



マーブル状の生地には京都宇治のお茶卸問屋「堀田勝太郎商店」の色鮮やかな宇治抹茶を練り込み、爽やかでほろ苦い抹茶が、より一層アーモンドの香ばしさを引き立てます。また生地と一緒に練り込まれる兵庫県丹波産の黒豆は皮が薄く大きな粒が特徴で、芳醇なバターの味わいと黒豆のコクが見事なマッチングで口いっぱいになります。

希望小売価格	1,200円
内容量	1個
原材料	バター・小麦粉・砂糖・卵・アーモンド・黒豆・トレハロース・食用胡麻油・抹茶・ベーキングパウダー
賞味期限	製造日より30日間
保存方法	常温
特定原材料	卵・乳・小麦
サイズ	直径13cm×高さ7cm
製造者	スター食堂株式会社ウイズユー 京都市中京区寺町通錦小路上ル円福寺町

6. 商品紹介



④クグロフミニ(プレーン)

希望小売価格	250円
内容量	1個
原材料	バター・小麦粉・砂糖・卵・アーモンド・レーズン・トレハロース・ベーキングパウダー
賞味期限	製造日より30日間
保存方法	常温
特定原材料	卵・乳・小麦
サイズ	直径6cm×高さ3.5cm
製造者	スター食堂株式会社ウイズユー 京都市中京区寺町通錦小路上ル円福寺町

⑤クグロフミニ(抹茶)

希望小売価格	250円
内容量	1個
原材料	バター・小麦粉・砂糖・卵・アーモンド・黒豆・トレハロース・食用胡麻油・抹茶・ベーキングパウダー
賞味期限	製造日より30日間
保存方法	常温
特定原材料	卵・乳・小麦
サイズ	直径6cm×高さ3.5cm
製造者	スター食堂株式会社ウイズユー 京都市中京区寺町通錦小路上ル円福寺町

⑥クグロフミニ(紅茶)

希望小売価格	250円
内容量	1個
原材料	バター・小麦粉・砂糖・卵・アーモンド・黒豆・トレハロース・食用胡麻油・抹茶・ベーキングパウダー
賞味期限	製造日より30日間
保存方法	常温
特定原材料	卵・乳・小麦
サイズ	直径6cm×高さ3.5cm
製造者	スター食堂株式会社ウイズユー 京都市中京区寺町通錦小路上ル円福寺町



7. 主な取引先様

【生協】

神戸生協様 / 京都生協様 / 大阪生協様 / 四国生協様 / 滋賀生協様

【スーパー・小売店】

株式会社大近様 / 無印良品 京都山科店様
美山ふるさと株式会社様 / 高島屋京都店様
大丸京都店様

【メーカー・卸】

株式会社G7ジャパンフードサービス様 / 株式会社つぼ市製茶本舗様



8. Web・メディア等での紹介実績



Kawaii JAPAN-da!!

SANSPO.COM

カワコレメディア

Infoseekニュース

朝日新聞デジタル

mixiニュース

SankeiBiz

exciteニュース

米国株投資はマネックス証券