



この度、乳製品の価格高騰により商品を値上げすることになりました。皆様にはご迷惑をおかけしますがご理解の程よろしくお願い致します。

ペドラブランカのホットケーキは発酵バターをたっぷり生地と溶かし込んでいます。これは通常のホット

ケーキと比べ、かなり贅沢な使い方をしてると思えます(ちなみに卵もかなりたっぷり)。ここ数年ずっと乳製品の価格高騰が続いており、バターをたくさん使うペドラブランカのホットケーキは価格を維持することが難しくなってきました。かといって素材に妥協する



つもりはありませんし、人件費を削るようなやり方もしたくはありません。

ペドラブランカの目指したいイメージはこのような姿です。



○ペドラブランカで作るホットケーキが、嘘偽りなく自分の子供に食べさせたいものであること!

○シンプルで普遍的な味わいであること!

○常に前向きに事業に取り組み、スタッフにもポジティブな気持ちで波及し、ペドラブランカを通じて、お客様が小さな幸せを感じることに!

このイメージを胸にいだきつつ、日々迷いながら少しずつ前進しています。道は長い!でもゴールってないのかも知れませぬ。

ずっと道半ば。だとしたらちよっと苦しいですが、手前に小さなゴールを設定してモチベーションの維持をがんばろうと思います。いずれはまた



2021年1月まで現店舗のすぐ近くの場所で小さな喫茶店を10年程やっていました。その時人気だったホットケーキをテイクアウトスタイルにして現店舗にお引越ししました。

イトインの喫茶店を復活させたいなーとも思ったりしています。やっぱり焼き上がった瞬間に食べて欲しいですから。さらには野菜もたっぷり摂れるサラダやスープなどもメニューに加えたりして、健康的なお店にしたい!なんて妄想しています。あとは親子で参加できるホットケーキ教室なんかもうっすら企画中です。