

奈良の魅力をつめこんで  
一期一会のおもてなし

株式会社天平庵

代表取締役社長

青木 一郎さん  
あおき いちろう



まごころ込めた  
お菓子づくり

奈良の魅力をお菓子で届けたいと  
2006年に桜井市三輪で創業しま  
した。現在県内7店舗、東京都内に2  
店舗を展開しています。

お菓子づくりでは「原料」、「技術」、  
「まごころ」を大切にしています。県内  
産のイチゴや吉野本葛など素材を厳選  
し、お菓子ごとに種類の餡を使い分け  
ています。おいしいお菓子を届けるため  
最新設備を使いながら、一つ一つ丁寧に  
作っています。また、お菓子の「鮮度」に  
もこだわり、出来たてのおいしさを提供  
できるように、人気商品の大和三山  
などはその日の  
できたてのみを  
販売していま  
す。お客様の笑  
顔のために心を  
込めたおもてな  
しにも力を入れ  
ています。



大和三山

仲間とのつながりを大切に

天平庵では従業員のことを「仲間」と呼び、その約9割が女性です。こどもの頃お菓子屋さんで働いた人、お菓子づくりで魅力を感じる人などが仲間

加わっています。また、お客様へより良いサービスを全店舗で提供できるよう360度評価制度を導入しています。さらに繁忙期後は、社員旅行や慰労会を行い、同じ志をもつ仲間を大切に取る取り組みを進めています。



変えていくもの、  
変わらないもの

天平庵のお菓子は、どの世代の方にも楽しんでいただけるよう、和洋にとらわれずにさまざまな商品を取りそろえています。しかし、お客様のニーズは常に変化するため、時代の変化を敏感に捉え、柔軟に対応する必要があります。人気商品の大和三山も、創業以来何度も改良を重ねています。

「お客様を大切にし、おいしいお菓子をつくる」という理念はそのままに、時代に合わせた変化をしながら、一期一会の出会いを大切に、奈良の良さが詰まったおいしいお菓子を届けたいと思います。

株式会社 天平庵

〒桜井市吉備576-1

☎ 0744-49-2525

FAX 0744-49-4411

🌐 www.tenpyoan.com



代表銘菓大和三山ほか天平庵のお菓子はオンラインショップでも購入できます!

