

小麦☆青空ベーカリー

京都府長岡京市

<https://www.instagram.com/mugizora/?hl=ja>



店舗概要

創業年 2016年(平成28年)
売場面積 33.0㎡(10.0坪)
従業員 2人
営業時間 9:30~17:00
定休日 日曜日・祝日

商品構成

・食パン 50.0%
・菓子パン 33.0%
・食事パン 17.0%

経営方針

- ・店名の子育て応援ベーカリーとして、添加物を極力控え、手作りにこだわり、安心安全で親子で楽しめるパン屋
- ・パンを通して、お客様に心の豊かさを与えられること
- ・売上の低迷や社会情勢など困難な状況にあっても、『子育て応援』コンセプトだけは忘れない事

店を訪れたお客様が必ず誰かに教えたくなる『面白い』店づくり

[一番人気の「むぎぞら食パン」は1斤302円]

創業前から店の主力商品は『食パン』であると位置づけ、家族みんなで食べて欲しいとの思いで立地を選定。『むぎぞら食パン』と名付け、毎日食べて頂きたいので、シンプルに仕上げている。使用材料は、小麦・砂糖・マーガリン・バター・脱脂粉乳・塩・イースト・水のみ！今流行の高級な蜂蜜や生クリームなどは使わない。マーガリンも食パンの釜伸びを補う為に少しだけ無添加のバターブレンドした植物性油脂を使用し、1斤に約10g、5枚切りなら1枚に2g程度で小麦の香りを邪魔しない。タマゴも添加物も使わない。小麦のブレンド、吸水・熟成・焼成時間などの技術が当店のオリジナル技術。お客様のお好みで、高級バターや蜂蜜、ハムやチーズなどの美味しい素材と合わせたり、ピザやフレンチトースト等に最終仕上げしたりして楽しんでいただく。宣伝広告費等のビジネス費用も必要ないので、価格もシンプルに1斤302円を維持。毎日食べても飽きない、ご飯の様に裏方の存在であり続けたいと考えている。



左から：一番人気むぎぞら食パン/「ニコちゃん」袋/
税込 302 円に価格改定するが売上の一部は寄附へ/子供に人気のへび型人参パン

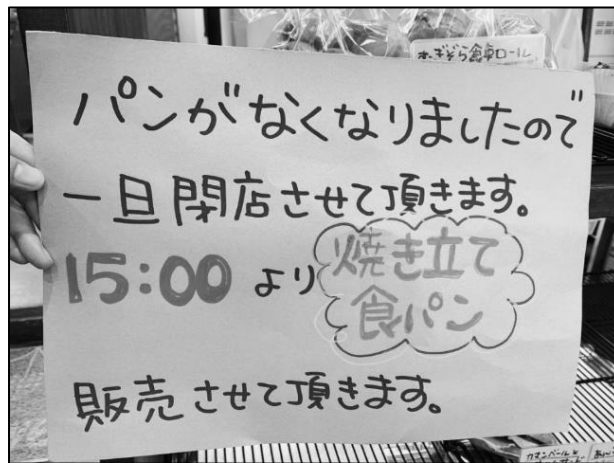
【焼きたてパンを『ライブ感覚』で提供する楽しい店舗】

夫婦二人で効率良く営業を行うために作業動線を優先する店舗設計を行い、お客様がワクワクするきれいな陳列からスタートした。オーブンを売場の直ぐ横に配置したことによって、パンをより一層美味しく『ライブ感覚』で見えていただくことができた。商品棚は対面とセルフの両方に対応できる『対面セルフハイブリッド方式』をオリジナルで開発。お客様自身で選びたい方はセルフ、年配者や赤ちゃん連れのお母さんには店員がパンを取って差し上げる対面方式。

初めて来ていただいたお客様に一瞬で良い印象を抱いていただけるように、ディスプレイにも力を入れている。視線を惹きつけるPOPや人気キャラクターをディスプレイに使い、季節の飾りを楽しく魅せている。特にハロインには力を入れており、来店客の皆さんを必ず驚かさす工夫を凝らしている。

【1日中焼き続けてフードロスゼロ！！】

パン屋はフードロスが多い業種であるが、当店はロスが一切ない。特に力を入れているのが菓子パンや惣菜パンのロス対策である。お客様に楽しんでいただくよう種類は豊富だが、生産数量は少なめに設定。食パンは焼きたてにこだわっている。夕方まで1日中焼き続けることによって客足は絶えることがない。その結果、菓子パンや惣菜パンも完売する。14時以降は予約客のためにパンを焼き続ける。店頭販売用のパンが売り切れれば一般の販売は閉店とするが、予約のお客様への販売は続けている。大量生産することなく、食パンの焼き上がり回数を増やすことによってパンの廃棄ロスゼロを実現している。



右…商品がなくなった時は一旦閉店をし予約客のみの販売とする。完売ロスゼロにする取り組みである。
左…ハイブリッド方式陳列棚