



代表・ONO TAKAMASA
大野 貴正さん

根っからのファンが 新事業展開と経営課題解決の鍵

「二刀流」でお客様のニーズに応える

2011年、パン屋の仕事に元々興味があった私は、当時働いていたシステム会社を退職し、蟹江町にある「ベーカーリー」ポンド・レヴェックに入社しました。そこでパン職人としての技術や経営ノウハウを学び、約4年間の修行を経て、2015年7月に独立、現在の店をオープンしました。

当店の特徴として、ハード系(硬いパン)とソフト系(柔らかいパン)を半々に約70〜80種類のパンを揃えています。日本ではソフト系が主体のパン屋が多く、この

用にサンドイッチなどの惣菜パンを購入される方も多く、多様なニーズにお応えできていると感じています。パン好きなスタッフが多く、日頃から流行や季節もの、珍しいパンなどの情報をリサーチしているため、それを踏まえた個々のアイデアや提案のおかけかもしれません。

地道な活動が 次の展開を引き寄せる

インスタグラムなどSNSにも注力していますが、インフルエンサーに依頼したり、むやみやたらにフォロワーを増やすことはせず、「根っからのファン」を増やすことを目標に地道な活動を続けています。少しずつ増えてきたおかげで、以前から関心のあった食品ロスを減らす取り組みとして、ファンの方々向けに通販事業「ロスパン」を今年から始めることができました。閉店1時間前に残りのパンを数え、通販サイトに掲載して、その日に残りそうなのパンを一旦冷凍し詰め合わせて送る、おまかせセットを販売しています。

実は、このような取り組みはファンを増やすこと以外の目的もあります。近頃、人件費も上がっている中でいかに社員を多く雇って安定してパンを供給できるかが課題となってきました。小麦粉や乳製品など2倍以上も値段が上がっている材料もあり、光熱費の値上がりや人件費も合わせると、店舗での販売だけでは賄いきれません。そのため、卸しや外部での販売

ように半々で商品展開している個人店は当店だけではないかと自負しています。ハード系は、バゲットを代表するように噛めば噛むほど旨味が増す生地のほか、最近では加水生地のパンも作っています。小麦粉に対して100%の吸水率で水を加えることで、外はカリカリ、中はもっちりとしたパンになります。一方、ソフト系は、食パンをはじめ、グルテンを出してふんわりもっちりした食感の生地で作っています。

当店を知っていただくための広告塔として、バゲットを150円(税込)、食パンを200円(税込)で販売しています。それらを求めて来店される方の中には、お子さん用にソフト系を購入したり、昼食に挑戦し、市内に限らず東京や横浜、福島イベントにも積極的に参加しています。こういったことをきっかけに色々な人の目に留まり、JRゲートタワーのKIOSKや、星が丘テラスの「るるピオ」でも取り扱いが始まったほか、近所にある天白高校の購買でも昨年からパンの販売を開始しました。

ちなみに、当店も悩みに悩んだ末、いくつかの商品を価格改定しました。しかし、お客様の顔が見える中でただ値上げするのは抵抗があったので、周年祭のお得なキャンペーンも併せながら実施させていただきました。今のところ厳しいお声は無く、お客様の温かいご理解に感謝しています。この物価高騰がいつまで続くのか不安が募るばかりです。

将来の目標 「美味しいパン屋のカフェ」

当店は地下鉄の植田駅から少し距離のある場所にあり、それでも「来店いただけること」にとても感謝しています。しかし、将来的には電車で移動する方などにも気軽に買っていたらできるよう、名駅や栄あたりにもう一つ拠点を増やし、ここではパンの販売だけでなく、ランチやイートインの展開を考えています。パンが美味しいカフェや喫茶店はありませんが、「美味しいパン屋のカフェ」はあまりないと思うので、他とは違う、変わったことにチャレンジしていきたいです。

Column

愛用のアイテム紹介 /

ボウル



ハード系のパンの生地をこねる時にミキサーを使ったりしますが、何種類も作るうえで時間がかかるので10個以上のボウルに分けて、2〜3kgの生地を手でこねています。毎日多くの商品を生産するには欠かせない道具です。

Company Data | 会社概要



ぱん兄弟

[創業] 2015年
[所在地] 名古屋市天白区植田山3-1705-3
[TEL] 052-770-6322
[URL] <https://www.facebook.com/pankyoudai/>
[事業内容] パンの製造・販売



星が丘テラスにある「るるピオ」での販売(写真上)経験が、新たな店舗を持つ構想に繋がりました。また、通販事業「ロスパン」では、おまかせセット(写真右下)の画像掲載から購入・決済手続きまで無料で作成・開設できるECサイトを利用し、ITツールによる効率化も心がけています。店舗の外にはトースターを設置(写真左下)して、購入された方はその場で焼いて熱々のパンを食べることができます。