

曖昧になった開業時のコンセプト リニューアルで原点回帰を目指す

製造業の店舗事業部門として開業したものの、長い年月の間に本来のコンセプトが曖昧になり、事業の方向性が定まらなくなってきていた。そこで専門家の指導を受けて、原点に立ち返るべく抜本的な見直しを図ることにした。

開業当初のコンセプトが曖昧になる

秋田市仁井田本町の住宅街にあるT-COMFORT(ティー・コンフォート)は、株式会社たけや製パンが店舗事業の一環として10年ほど前にオープンさせた。店舗内で焼いたパンを販売したりカフェを設けてお客様にくつろいでもらうなど、一定のコンセプトがあったものの、10年の間にそのコンセプトが曖昧になっていた。パンではなく菓子類が目につく場所に並べられていたり、カフェではあまりにもメニュー構成を広げすぎていた。

今年度から本格的に天然酵母パンをつくって販売するにあたり、店内レイアウトやカフェのメニュー構成など広範に見直しをしてリニューアルを図ることになった。

改めて原点に立ち返るリニューアル

「私どもは“原点回帰”と考えています。当社がこの店舗で何をやりたかったのか、もう一度原点に立ち返ろうということです」(池田民夫生産部次長)

リニューアルにあたっては、あきた企業活性化センターの専門家派遣事業を利用し、フードコーディネ

よい香りを放つ
天然酵母パンを求めて
若いお客も増えた。



T-COMFORT

(ティー・コンフォート/株式会社たけや製パン)

〒010-1421
秋田県秋田市仁井田本町5丁目11-2
Tel. 018-826-0421
Fax. 018-826-0420
<http://www.t-comfort.jp/>

ターの指導を仰いだ。販売商品の構成や配置、雑多になってしまったメニュー構成など、すべてフードコーディネーターの指導で見直しを図り、カフェでは基本的に天然酵母のパンとサラダとスープのセットで食べてもらうというコンセプトに改めた。

店内に並べられるパンのプライスカードには、品名と値段の他に一言コメントも書かれている。そのコメントはそれぞれのスタッフが考えて書いている。これもフードコーディネーターのアドバイスで、従業員も一人一人が考えて仕事に向き合い、モチベーションを高めることができています。

戦略商品で差別化を図るのが最終目標

現在は国の補助金を利用してパンを焼くための石窯の導入を計画している。横手市大雄で栽培されているホップの葉から発酵種をつくり、この石窯を使って天然酵母パンづくりが出来た時に、今回のリニューアルの最終目標としていた“県産原料を使った天然酵母パン”の製造販売が達成される。



- 1 以前は客足もまばらだったカフェもメニュー構成の変更などで平日でも賑わっている。
- 2 天然酵母パンの本格販売は、池田民夫生産部次長(製品企画・T-COMFORT担当)の長年の夢でもあった。
- 3 リニューアル前の店舗では中央に和菓子が並べられ店の方向性が曖昧になっていた。
- 4 リニューアル後は戦略商品である自家製天然酵母パンを中心に据えたレイアウトにした。

事業の解説

専門家派遣事業

創業や経営の向上を図ろうとする中小企業者等が抱える様々な課題に対し、当センター登録の民間専門家を派遣し、課題解決のための診断・助言を実施します。

[制度の利用・お問い合わせについて]

あきた企業活性化センター/企画・総合相談担当まで。