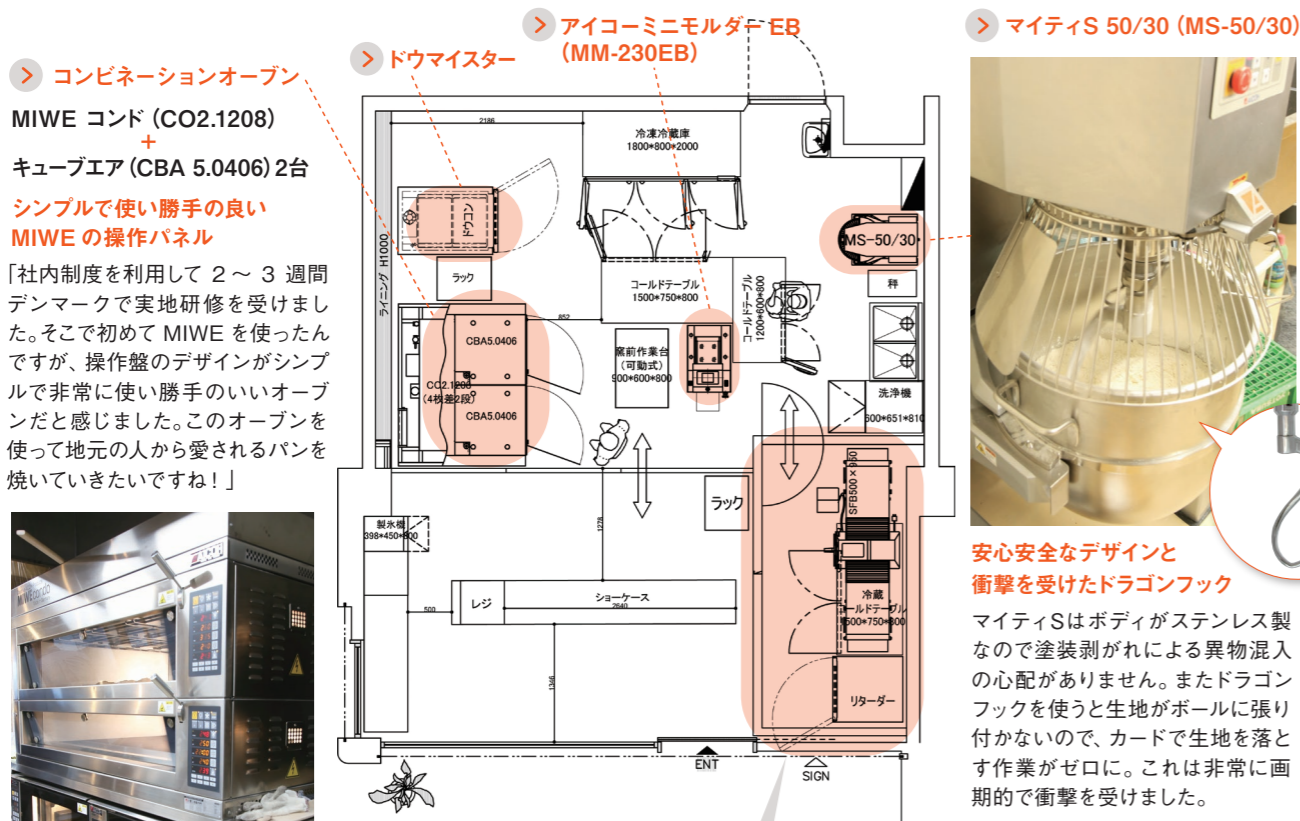


新規開業の”ヒミツ”をさぐる

機材探訪

期待の
この店

オーナーの思いを実現する 愛工舎のトータル提案!! 「馬場FLAT」の厨房プランを大公開!!



安心安全なデザインと
衝撃を受けたドラゴンフック

マイティSはボディがステンレス製なので塗装剥がれによる異物混入の心配がありません。またドラゴンフックを使うと生地がボールに張り付かないので、カードで生地を落とす作業がゼロに。これは非常に画期的で衝撃を受けました。

パイルームは当初、店内を向いて作業できるレイアウトを考えていましたが、お店の入り口を塞いでしまったり、厨房が使いづらいのではという不安がありました。愛工舎さんが提案してくれたレイアウトはこれら懸念点を払拭するもので、非常に使いやすいパイルームが完成しました。当初希望していた空間は諦めなくてはなりませんでした。妥協点は最小限に抑えた、ほぼイメージ通りの本当に動きやすい厨房に仕上げられました。

※図面は計画時点の案です。



左▶シェフの中島勇さん
右▶オーナーの矢吹通康さん
中島さんが夫婦で独立開業を考えていた矢先、都内で飲食店を経営していた矢吹さんと出会い、意気投合。矢吹さんが元々目をつけていた空き物件が中島さんのイメージとピッタリ合ったこともあり、二人三脚で「馬場 FLAT」をオープンさせた。



店名「FLAT」に込めた
シェフの想い

「馬場 FLAT」は大手ベーカリーから独立した中島シェフが「地元のお客さんに愛されるパン屋さん」を目指し、矢吹オーナーと2人3脚でオープンさせたベーカリーだ。店名の「FLAT」には中島シェフの願いや、これまでの経験からの想いが込められていた。

お客さんと従業員の垣根がない「FLAT」なお店

お客さんとの距離感が近いお店にしたいと思っており、なので、オープンキッチンにして売場から厨房がよく見えるデザインにしました。オープン直後は商品数もあえて絞り、お客さんの声に耳を傾けることで、より地域に根ざしたお店にしていきたいと思っています。

従業員とオーナー、シェフの関係が「FLAT」なお店

お店のコンセプトを実現するために、従業員の肉体的な生活を最重要視し、「長時間労働」超早出勤」などが極力ない職場を作りたいという強い思いがありました。一方で、フィリング類は自家製でこだわったので、ドウコンの使用や製法、工程を効率化し、従業員の負担軽減を図っています。友達や家族と過ごしたり、趣味に時間を使って生活を充実させることで、高い意識で仕事に取り組んでくれると考えています。

「b(フラット)」の様に
一音下がった平穏な
暮らしを実現するお店

「昨日より、ちょっといい今日」が店の合言葉。売上を追求して従業員の生活を圧迫したり、商品の質が下がる様な経営はしたくないんです。「b(フラット)」記号の様に「半音下がった」浮足立たない、平穏な活動を目指しています。ただ、日々の成長がなければ惰性で下がってしまうので、日々、少しずつ商品もサービスも質を上げていくことで、フラットな状態を保っていきたく考えています。

SHOP DATA

- 店名：馬場 FLAT
- 所在地：東京都新宿区大久保 3-10-1 オレンジコート内
 - 立地：JR山手線・西武新宿線・東京メトロ東西線「高田馬場」駅から徒歩6分
 - 開業年：2015年10月
 - 営業時間：8:30～19:00
 - 定休日：第2月曜日
 - 営業面積：14坪（売場4坪・工場10坪）
 - オープン台数：デッキ1台（4枚2段）コンベクション2台
 - ミキサーの数：1台
 - パンの種類：40～50種類（オープン時は従業員の負担を考え、種類を抑えています。）

決め手はアットホームで
親身な対応!

他社も検討しましたが、ビジネスライクではないアットホームで親身な対応に胸を打たれ、迷うことなく愛工舎さんで機械一式を揃えることにしました。担当の営業さんも何事にも迅速に対応していただける方でしたので、全幅の信頼を置いて準備を進め、オープン

を迎えることができました。自分の考えたレシピで、自分の美味しいと思っただけのパンを自分集めたメンバーと一緒に作り、しかもお客さんに喜んで頂ける。これは本当に楽しいことです。なので、従業員にもどんどんアイデアを出してもらい、お客さんの喜ぶパンで溢れる、従業員も仕事が楽しいと思えるお店に成長させていきたいと思います。

新規出店・独立開業の最高のパートナー お客様のニーズに合ったご提案で完全サポート!



お客様のニーズに応じて厨房のレイアウト提案をします。店舗を移転する際のサポートもいたします。

お客様のご要望やご予算に合った各種製パン機器のご提案が可能です。

開店後のメンテナンスも親切・丁寧に対応いたします。

機械の配置や厨房のデザインについては非常にこだわりました。自分が理想としている「従業員が動きやすい厨房」のイメージを伝えると、愛工舎さんは経験に裏付けられたプロ目線の提案をしてくださいました。こうしたやり取りを10回以上重ね、イメージがどんどん現実のものになっていったので、本当にスムーズに決まりました。機械については、テストベイクに何度も足を運んだので、プレオープンの際には全く問題なく扱うことができました。

機械に関するご質問、資料請求、テストなどお気軽にお問い合わせください

株式会社愛工舎製作所

埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL: 048-441-3366 info@aicoasha.co.jp
http://www.aicoasha.co.jp