



新規開業の”ヒミツ”をさぐる

# 機材探訪

## 狭い店舗でもオーナーの想いを形にする **愛工舎** の一括提案!! 「アヤセベーカリー」11坪の厨房を大公開!!

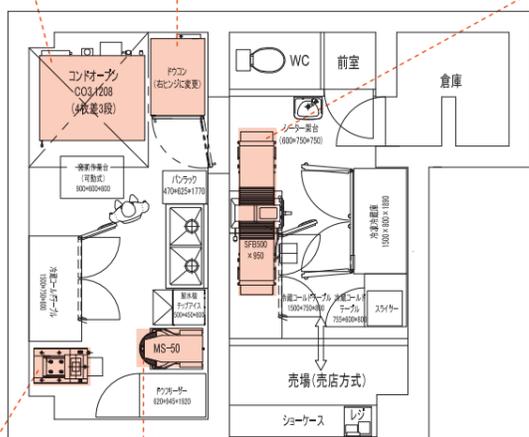
省スペースでも考えられた効率的な導線!

> MIWE コンド (4枚3段)



温度がすぐ上がるのでレスポンスよく焼き上げることができます。短時間高温焼成が可能なので窯伸びもよく、ハースブレードが美味しく仕上がります。スチームの微調整も設定でき、タッチパネルはわかりやすくとても使いやすいです。窯の経験のない者でも上手に焼き上げることができる程です。窯のガラス扉はくっつき簡単に裏側を手前にする事ができるので掃除も容易です!

> ドウマイスター

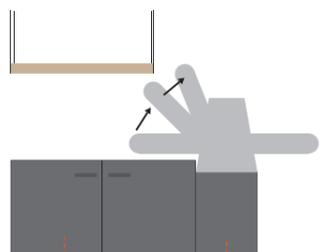


※図面は計画時点の案です。

> スーパーシーター-SFB500



愛工舎のシーターはコンパクトでもとても優秀。シーター専用架台によって貴重な作業スペースを生み出すことができ、吊り棚も設置することができました。平面だけでなく見落としがちな高さまで計算してくれた愛工舎さんには感謝しています。



コールドテーブル シーター専用架台

> アイコーミニモルダー EB



> マイティS 50 (MS-50)



ミキサーはすぐに洗えるようシンク近くに配置。生地がミキサーボールにこびりついているのが嫌で仕込むたびに洗うのですが、この台車の使い勝手がとても良くて気に入っています。これのおかげで毎日の作業の腰への負担も軽減されました!ドラゴンフックも生地をかき落とさなくて済むので助かっています。

### 「打合せを重ねる度に、思い描いたお店がどんどん形になっていきました!」



働きながら開業準備をしていたこともあり、私一人ではここまでスムーズに開業出来なかったと思っています。愛工舎さんの担当者が女性で気軽に相談できたということもあり、細かくコミュニケーションを取りながら進めることができました。特に物件の候補が何度も変わり、その都度図面も引き直してもらったり、値ごろ感のある開業者向けセットを提案してもらったりしたので良かったです。機械のメンテナンスは自分でできないので、新品の機械であることは安心感があり、私にとって大きなポイントでした。一人で使うには広すぎず、なんでも手が届くので大変使いやすい厨房で、すごく満足しています。

#### 夢は「地元」の足立区で愛されるお店!

近所に集合住宅があるため、保育園や託児所帰りによくご利用いただいております。道に面したショーケースで販売しているためお店の中に入る必要がなく、車・自転車・ベビーカーを横付けして買い物していくお客様が多くいらっしゃいます。学校帰りの小学生が「たっ!」と声をかけてくれるので「おかえり!」と返事をするやり取りが日常的な風景です。そんなやり取りは胸が当たったかのように実感しています。

現在は、弟と二人でやっていますが、近い将来、従業員を増やして定休日なしでも回るお店にしていきたいと思っています。お客様の声に今更以上、地元の足立区に根付いたお店にするのが私の夢です。



①オーナーシェフの田中 綾さん。②BLTT サンド(250円)：ベーコン、レタス、トマト、たまごを挟んだボリューム満点のサンドイッチ。/ カレーフランス (200円)：フランス生地に自家製カレーフィリングをたっぷり詰め込んだ一品。/ イチジクとクルミ (300円)：プチプチとしたイチジクの食感とクルミのカリッと感がマッチした一品。/ カレンズレーズン (170円)：クリームチーズとはちみつを塗って食べるのがオススメ。③対面販売の風景。④女性ならではの丁寧な仕事によってつくられたパンが小さなショーケースに所狭しと並んでいる。



**SHOP DATA**

店名：アヤセベーカリー

- 所在地：東京都足立区綾瀬3-15-15
- 立地：JR常磐線「綾瀬駅」から徒歩3分
- 開業年：2016年3月18日
- 営業時間：9:00~19:00
- 定休日：日曜日
- 客単価：600円
- 営業面積：11坪 (売場1坪・工場10坪)
- オープン台数：デッキ1台 (4枚3段)
- ミキサーの数：1台
- パンの種類：30種類 (生地6種類)

「アヤセベーカリー」は2016年3月に東京足立区綾瀬駅近くに開業した。具材もすべて手づくりのパンにこだわるオーナーシェフの田中綾さんは、葛飾区の名店「ブーランジュリーオーヴェルニュ」で約6年修業した若手実力派。そんな田中さんのもとでパン屋を目指したわけではなかった。高校卒業後、事務職に就いたが長く続かず、軽い気持ちでパン屋で働き始め、そこでパンづくりの楽しさを知ったという。パンづくりを学ぶため専門学校に入学し、卒業後オーヴェルニュで働き始めた。「オーヴェルニュは独立希望の人が多く、刺激をもらいました」と田中さん。30歳を前にパンづくりを一生の仕事にしようと決意し、一念発起して「アヤセベーカリー」を開業した。

「アヤセベーカリー」は田中さんが製造を、弟の正太郎さんが販売を主に担当しており、二人三脚で切り盛りしている。開業当初は製造予定をきっちり組んでいたが、それが遅れると仕事に追われ、身も心も疲弊しきっていた。そんなとき先輩の先輩から「スケジュールにしばらくられない方がいい」とアドバイスを受け楽になったという。「きちぎちにスケジュールを組むとダメ。ある程度このタリミでこれをやるくらいがいい」と田中さん。今は6種類の生地から30種類のパンを販売し、その日の状況に合わせて無理のないパンづくりをしている。開業して1年、お客様が買うパンもだいたい決まってきた。売れるパンをしっかり用意し、地域の要望に応えることを心がけている。

自然体で、背伸びをしないパンづくり

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



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