



新規開業の”ヒミツ”をさぐる 機材探訪

店舗開店までの道のりを支えてくれた愛工舎さん

物件検討時から機械導入まで、
愛工舎さんに手厚くサポートしていただいたおかげで無事に開店させることができました！



MIWE コンドオープン & キューブ・エア

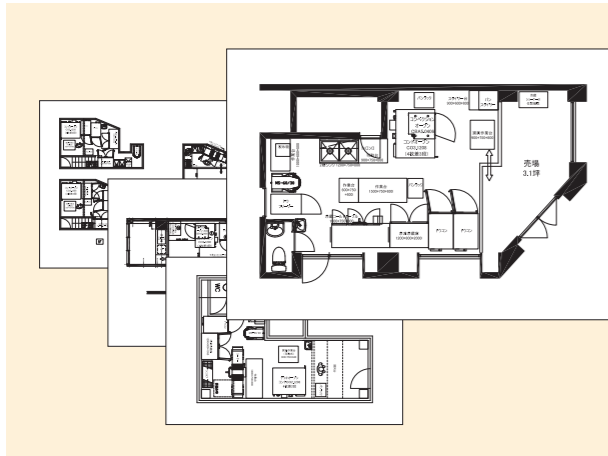
イメージ通りの表現ができる窯です

コンドはハード系のパンを焼く時に重要な細かな温度調節がスムーズに行えることが良いです。蒸気のかかりもよく、焼きムラも出ないのでイメージ通りのパンを安定して提供することができます。コンパクトでありながらここまでのパワーがあるのは嬉しい限りです！キューブ・エアは火の入り方が平窯と全く異なるのでパンの表現方法の幅が広がるのではないかと期待しています。



マイティS50 & DIVA NEO

前職場でも愛工舎製のミキサーを使用しており、ミキサーは慣れ親しんだ愛工舎製以外考えていませんでした。DIVA NEOは人材不足に備え、導入を決めています。



店舗物件決定までに約1年を要しました

愛工舎さんとは長いお付き合いで、開店にあたりお店のゾーニング・厨房レイアウトなどをお願いしました。ピンとくる物件がなかなか見つからず決定までに約1年程を要しましたがその度に図面を引いてもらい非常に有り難かったです。物件が決まり設計図が完成した後、最後の最後でオープンの向きを変更するというどんでん返しもありましたが、それにも迅速に対応していただき愛工舎さんには感謝です！

社員全員でお店の未来を考えていきたい

これからの時代、パン職人が減少していくのは確実です。手作業だけに頼らず、機械を上手く道具として使い短縮できるところは短縮していく。アルバイトスタッフでも簡単に操作できる機械が必要になってくるのではないかと思います。

ビーバーブレッドでは効率化の方法として様々な飲食店とのコラボレーションによる商品づくりを行っています。自店から作るのには限界もある中で、私が選んだ美味しい具材を仕入れて、パンに合わせ新しいものを作っていく。それは結果として話題性に繋がりが、美味しさの追及にもなっています。

オープンから約一年が経ち、地域のお客様への認知も広がり、有り難いことにリピートしてくださる方も増えています。今後は社員全員がこれからの生活を実現するためにどうしたらよいかを全員で考え、半年後・1年後の自分達を鮮明にイメージしながら「地域に必要とされるお店」を目指していきたいと思えます。



1 お店のロゴにもなっているビーバーのぬいぐるみを持つ割田シェフ。2 74種類のパンがローテーションで並ぶ店内。3 美味しいを思わせるポイントが詰まったパン。4 シリコン型で焼いた人気メロンパン。



SHOP DATA (8月15日現在)

- BEAVER BREAD**
- 所在地：東京都中央区東日本橋3-4-3
 - 立地：都営新宿線「馬喰横山駅」から徒歩3分
 - 従業員：26人(販売14人・工場12人)
 - 日商：平日30万円/土日50万円
 - 客単価：1,150円
 - 営業面積：13坪(売場3坪・工場10坪)
 - オープン台数：2台(コンベクション1台)
 - ミキサー台数：1台
 - パンの種類：74種類(生地9種類)

大成功する経営ではなく失敗しない経営をする

ビーバーブレッドは2017年11月、東京都中央区にオープンした。「地域の人の必要とされるお店」をコンセプトとし、オープン時の宣伝や広告は一切行わなかった。それでも訪れた地元の人々によってクチコミが徐々に広がり、今では年齢や性別関係なく地域の人が絶えず訪れる人気店となっている。

店主である割田健一さんは、有名パン屋で修業を積み、レストランのブランチジェリー部門を統括していた腕利きのパン職人だ。売場は約3坪と小さめだが、店内に並ぶパンの種類は豊富で、シェフのセンスが光る。「今の時代にうまく合わせた店づくり」を目標に掲げていると

いう割田さんは、パンのラインナップについて、あんぱんやクリームパンといった手に取りやすい、皆が知っているパンをあえて多く並べているという。アルバイトスタッフでも簡単に量産できる上に、お客様には高い確率で喜んでもらえるため両方にとってメリットがあるからだ。

また割田さんがパンを作る上で大切にしているのは、「誰もが思い描く味をかたちにすることだ。お客様がイメージする「美味しさ」の要点を押さえたパンづくりをすることで、多くの人の支持を得ることが可能となり、失敗しない経営を実現させている。

オープンから約一年。すでに厨房の増設を進めているというビーバーブレッド。今後の動向にも注目していきたい。