

早朝からオープンのパーカーリーで 人気の“朝のパン”

特集

働く女性を中心に朝活も人気となるなか、イートイン併設ベーカリーなどが売上げを伸ばしている。また“朝食用のパンを買う店”についての調査によると、近年リテールベーカリーで焼き立てパンを購入する割合が高まっており、通勤時に日常的にベーカリーに立ち寄る人が増えていると思われる。ビジネスマンの朝型ライフスタイルをサポートする店としてベーカリーの役割はやはり欠かせない。そこで、早朝からオープンする首都圏の人気ベーカリーを取材、朝に売れるパンや品揃え、また早朝より営業する理由を聞いた。

(店舗データは、立地、オープン時間、オープン時アイテム数、住所、電話番号を掲載。価格はすべて税込表示)

朝食用の軽めのクロワッサンを 配合を変えて製造

早朝から店頭で開店を待っているお客もいるという同店は、六本木駅と六本木ヒルズを結ぶ道路沿いにあり、店前は早朝から通行客が絶えない。同店担当者は「開業は2012年10月である

『20種類の野菜と豆のピタサンド』(410円) 20品目の野菜と豆をたっぷり挟んだピタサンド。サンド類はトータルで50種



ラトリエ・
デュ・パン

六本木駅近くの商業地区・
ビジネス地区

7:30(平日) ~ 25種(11時までの
モーニングタイム)
東京都港区六本木6丁目1番12号
21六本木ビル2階
TEL03-3405-0018

が、お客様から“モーニングサービスを”という要望があり、飲み物とセットでの割引サービスを開店1カ月後から始めた」とその人気ぶりを説明する。併設のレストランが開店する11時までイートインメニューとして通常メニューのほかトーストやサンドイッチと飲み物のセットメニューを提供し、サンドイッチはテイクアウトも可能だ。「他の時間帯であんぱん、バゲットが人気であるが、朝食時は、小さめで価格も抑えめのパン、またはサンドイッチがよく売れる」。クロワッサンなどは、昼に提供するものと配合と価格を変えており、バターを少なく軽めでサクサクとした食感で、且つ単価を抑えて買い求めやすい工夫を施している。朝の時間帯でのパンの売上は1日の



『クロワッサン』(183円) モーニング以外は配合を変えた製品を205円で提供。ソーセージ、ハムとチーズなど巻いたり、挟んだりのアレンジ製品を含め45個製造している



『明太チーズパン』(129円) 直径9cmと小振りに設計した同品は、白玉粉を配合し、もっちりした味わい。石窯で香ばしく焼成している。40個製造

1/3 ~ 1/4程度であるが、客単価が低いことから客数はほぼ半数を占めている。

客層は20代半ばから40代の通勤客で、常連客も多いことから飽きさせないよう、新製品開発にも力を入れているそうだ。

『BLTサンド』(453円) ベーコン・レタス・トマトに卵サラダを少し加え、ココとポリュームをプラス

