



ファストカジュアルの先駆 ベーカリーカフェ 「パネラ・ブレッド」

豊富なバリエーションで人気
2016年末までに添加物削減

ファストフードを越える品質とサービスが支持され伸長する“ファストカジュアル”の競争激化が進む。Technomic社によると、2015年全米ファストカジュアル上位250社の累計売上高は前年比11.6%増(14年13.5%増)、店舗増加率も9.6%増と好調を維持。具材をトッピングしていく“カスタマイズ”式がピザやエスニック系に拡大しており人気は続くと思われる。そんななか、堅実に人気を維持するファストカジュアルのベーカリーカフェ「パネラ・ブレッド」を訪問、人気の理由を探った。



サンドイッチとバニーニ類は約15種類、全粒粉フラットブレッドサンド3種、サラダ約10種、スープ約10種(定番と曜日限定)。そのほかプロスボウル、ブレイクファーストサンド、オートミール類まで多種多様で、現地客でさえ注文に迷うほどだが、試食を気持ちよく提供してくれるので希望にあったアイテムが見つかる。朝は固定客が多く、日中はネットアプリでの注文客用も多くピックアップカウンターも設置



PANERA BREAD パネラ・ブレッド

アメリカを中心に直営・フランチャイズ約2,000店舗を運営するベーカリーカフェチェーンは、1981年の創業から瞬間に店舗数を拡大。スクラッチの焼き立てパン、丁寧に作り立てで提供されるサンドイッチ類、看板アイテムのスープやサラダのほか、ベーグルやペストリー類も充実。またヴィーガン、グルテンフリー、セット提案など圧倒的なバリエーションで細かい消費者の需要を満たす。2016年末までに人工の防腐剤・甘味料・香料・着色料を排除すると宣言しており達成もまじかで、情報の透明化と実現力も人気の理由。オペレーションの複雑さが課題ながら進化を続けている。

- ★ 一番人気のホットサンド『フロンテージ・チキン・パニーニ®』(写真はハーフサイズ380cal)。フォカッチャ、抗生物質を与えず飼育した鶏のスモークチキン、モッツアレラ、完熟トマト、レッドオニオンをサンドし、爽やかなバジルとチポトレマヨを効かせた。
- ★ チップス・リンゴ1個・発芽小麦ロールなどが、サブアイテムとして付くのも面白い

- ★ クランベリーとクルミ入りブレッド使用の季節のサンドイッチ『ローステッド・ターキー、アップル&チェダー』(360cal)は、クランベリーの甘酸っぱさとコールスローに加えた生リンゴの甘味、ルッコラとホースラディッシュソースの辛さ、ターキーとホワイトチェダーの旨味が重なり絶妙の組み合わせ。左は、金曜日のスープ『ニューイングランド・クラムチャウダー』(ハーフ370cal〜)。写真は選べるセット「PICK UP 2」でオーダー

