

立体造形ラテアートのオペレーションマニュアル化と新スイーツ「ドリンクケーキ」の試作開発



テーマ

立体造形ラテアートとドリンクケーキの商品開発による競争力強化と売り上げ増強

注文の多い立体造形ラテアートの制作について、作業者が誰に代わっても制作できるようにオペレーションマニュアルを作成、新しい作品の開発も行う。また新カテゴリーとなる「ドリンクケーキ」のベース開発を行い、商品化を目指す。

事業の内容

事業取り組みの経緯

カフェではパティシエの繊細な技術を生かした立体造形ラテアートを提供している。販売開始以来、SNSによるクチコミ、TV、雑誌等のメディアで立体造形ラテアートが取り上げられ、顧客が急増。立体造形ラテアートの制作が追い付かないなど、顧客の注文に応えきれない状態になっていた。そこで新しい立体造形ラテアート作品の開発とQCDの向上を目的に、専用エスプレッソマシンと専用焙煎機を導入。試作用珈琲豆の製造と立体造形ラテアートの試作・開発に取り組み、オペレーションマニュアルを作成した。また、餡細工やカットフルーツ飾りなど、当社のパティシエならではの繊細で視覚に訴えて楽しませる技術、素材と素材の相性を見極める知見や経験等を生かし、それをドリンク製造に発展させ、洋菓子と飲料を融合した革新的な新商品「ドリンクケーキ」のベースとなるラテのレシピ開発に取り組んだ。

実施内容

立体造形ラテアートの必要条件は、安定したスチーミングミルク(きめの細かいミルク)と常と同じ硬さのフォームドミルク(硬いミルク泡)。作業者が誰に代わっても、同じ立体造形ラテアートを制作するためには「マニュアルの整備」が必要。そこでエスプレッソマシンを使用したミルクスチーミングの方法について定量化を図った。フォームドミルクの硬さは目視確認できるようサンプル画像を記載。スチーム方法についてはスチームノズルのオフセット量や挿入角、投入角など、今まで感覚に頼っていたところをできるだけ数値化し、指標を導き出した。

「ドリンクケーキ」の開発に当たっては、構成をクリーム、生地、フルーツ、ゼリーの4分野に分け、生クリームトッピング技術やドリンクとフルーツの相性、ドリンクと融合するスポンジ生地の硬さや粗さなど、素材と素材の最適化を行った。その研究結果を基に、12種類のカラフルなラテのレシピを開発した。

成果

立体造形ラテアート制作のマニュアル化が実現したことで、これまで1名だったラテアート技術者が3名になり、顧客の注文に応えられる環境が整った。「ドリンクケーキ」のベースとなるラテ12種類のレシピを開発し、フルーツ飾りの開発やフルーツとカップの相性、トッピングの研究などに取り組み、新カテゴリーとなる「ドリンクケーキ」のベースを作り上げることに成功した。今後はゼリーとスポンジ量の調整、生クリームの溶け具合などの検証を続け、順次商品化につなげていく。

今後の展望

今後は、新カテゴリーとなる「ドリンクケーキ」の開発に取り組むとともに、試作品のテスト販売をはじめ、SNSの活用や情報誌、メディアへの掲載、展示会・試食会等への出店など、外部の専門家を活用した販路拡大に取り組み、売り上げと顧客の増加を目指す。立体造形ラテアートは現在、20代～40代の幅広い顧客層に支持を集めているが、SNSやメディアに関心の高い20代～30代、中でも25歳～35歳OL層にターゲットを絞り、低価格と高品質(話題性)を前面に打ち出し、さらなる顧客増を狙う。



カフェ ミティーク
代表 土田 誠也 氏

応募のきっかけ

本店でスタートした立体造形ラテアートの反響が大きく、生産が追い付かない状態になっていました。そこで、もっと多くのお客様に立体造形ラテアートを知っていただきたいと思い、平成27年2月に新店舗「カフェ ミティーク」を開店。立体造形ラテアートのマニュアル整備と新ジャンルのスイーツ「ドリンクケーキ」の開発に取り組みました。立体造形ラテアートは見た目の可愛らしさからスマートフォンで写真を撮る方も多く、多くのお客様に喜んでいただいています。

ひと言メッセージ

「ドリンクケーキ」は今年中の商品化を目指して試作を重ねています。かつてはおいしいものさえ作れば売れた時代でしたが、今はおいしいが当たり前。お客様を惹きつける魅力が商品には必要です。「また来たい!」と思っていただける店づくり、目や舌で楽しめる、五感を働かせるような商品づくりに取り組み、1人でも多くのお客様に喜んでいただきたいと考えています。



代表者名 代表 土田 俊也
創業年月日 平成16年2月23日
所在地 パティスリー ミティーク
宮城県仙台市青葉区宮町1-1-69
TEL.022-227-5851/FAX.022-227-5851
カフェ ミティーク
宮城県仙台市青葉区中央2-4-11 水晶堂ビル3階
TEL.022-393-7738/FAX.022-393-7738
URL <http://mythique.web.fc2.com/>
<http://cafemythique.wix.com/sendai>
資本金 -
従業員数 4人
職種 菓子製造業、飲食店営業
事業内容 洋菓子店「パティスリー ミティーク」、カフェ「カフェ ミティーク」営業