☐ ものづくり技術　☑ 革新的サービス

穀物由来の天然酵母を使った風味豊かなパンが人気
ベーカリースキャンの導入で、レジ業務がスムーズに
2号店もオープンし、生産力が一層アップ

ブーランジェリー ミケ

■事業
**ベーカリースキャン導入による
オペレーション効率化と生産性向上**
■対象類型
革新的サービス
■導入機械装置
POSターミナルQT-20

経営理念　パン作りを通して、地域の人々にささやかな幸せを提供する

小麦本来の香りと甘み、旨味が魅力のパン 70種以上もの豊富なラインナップを提供

近年山陰地方でも多く見られるようになった天然酵母パンの店。パン作りに適した酵母を人工的に集めて育てたイーストと違い、果物や穀物などの周りに付着する酵母菌を採取し、自然に発酵させる天然酵母。この酵母を使って作り上げたパンは、温度管理が難しく、手間や時間がかかる一方、独特の風味や香り、食感を楽しめるのが魅力だ。出雲市内で2店舗を展開する「ブーランジェリー ミケ」は、米と小麦粉由来の天然酵母を採用。かむほどに穀物本来の甘みと旨味を味わえるパンが高く評価されている。

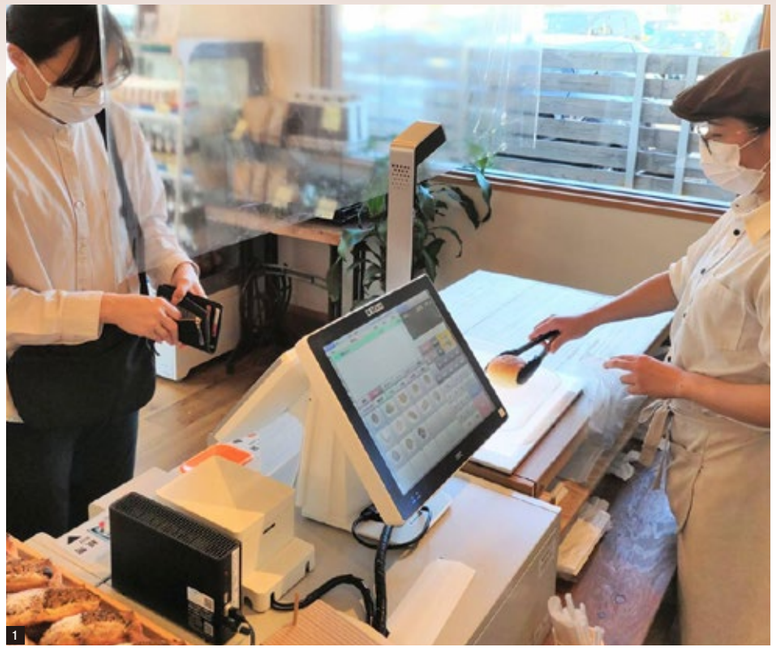
東京や県内で天然酵母パンの修業をしてきた宇佐美高広さん、雅子さん夫妻が出雲大社の神門通り沿いに店を構えたのは2013（平成25）年。当時、出雲市大社町内にはパン専門店がなかったうえ、「平成の大遷宮」の時期と重なったこともあり、原材料や酵母にこだわった味わい深いパンは、オープン当初から地元住民や観光客らに親しまれてきた。

ベーカリースキャンの導入で、煩雑なレジ業務がスムーズに

店内には、ハード系から惣菜パン、デニッシュパン、食パンなど70種以上ものパンが並ぶが、午前中にはたいてい売り切れてしまうほどの人気店。しかし、それゆえの大きな悩みの一つが、レジ業務の煩雑さだった。スタッフはパンの種類をすべて覚えてレジを操作し、現金の受け渡しから個包装、袋詰めまで行う必要があったため、レジ業務に時間がかかり、店の外まで行列ができることも。製造スタッフがレジ応援に入らざるを得ず、パンを追加で焼くことも難しかった。


バラエティー豊かなパンの数々

そこで、本事業を活用し、トレー上の複数のパンの値段と種類をカメラで一括識別する「ベーカリースキャン」を導入。経験や知識が少なくても容易にレジ業務を行えるのでスタッフの負担が大幅に軽減したうえ、客によるセルフ会計が行えるため、スタッフが現金に触れずに済み、衛生面も向上した。レジ業務の時間は約半分に短縮し、製造スタッフによるレジ応援の必要性がなくなって追加焼成が可能になるなど、生産性も大幅に向上した。





1、2　導入したベーカリースキャン
3　惣菜パンも高い人気で、ほとんどが午前中には売り切れる
4　姫原店の内観

自宅兼用の店舗を住宅街に新設 イートインコーナーの設置を検討

2022（令和4）年には出雲市姫原町に2号店をオープン。店舗併用住宅のため、作業効率性が大幅に向上した。「かつては、大社店で午前3時から仕込みをスタートさせても、息子の起床時間に合わせて一旦姫原町のアパートに帰り、その後再度店に舞い戻っていた。今は仕込みの8割を自宅兼用の姫原店で行っているため、時間のロスが大幅に減少した」と宇佐美雅子さん。ただ、それでも高い需要に供給が追い付かず、今なお2店舗とも昼頃にはパンが売り切れてしまうのが悩みの種。「発酵に時間がかかる天然酵母ゆえの事情はあるが、工夫してもっと多くのお客さんにパンを楽しんでもらえれば」。今後はイートインコーナーの設置や焼き菓子の充実なども検討中だ。

Company Data

ブーランジェリー ミケ



姫原店の外観

代表者名：宇佐美　雅子
設立年：2013（平成25）年
従業員数：6名
主たる業種：飲食料品小売業
〈大社店〉：〒699-0711
出雲市大社町杵築南1342-7
電話：0853-31-4288（FAX兼用）
〈姫原店〉：〒693-0061 出雲市姫原2-10-6
電話：0853-23-4233（FAX兼用）