

高原育ちの生食パンを販売スタート

居酒屋料理長の新たなる挑戦

株式会社しょうき企画（所在地：福岡県大野城市）が運営する、高原育ちのカフェレストラン九重珈琲で「高原育ちの生食パン」の販売をスタートいたしました。（2021年7月1日販売開始）



URL : <https://www.syouki.jp/kokonoecoffee/>

居酒屋料理長の新たなる挑戦

コロナ禍で非常に厳しい飲食業界ですが、売上は以前と比較してグループ全体で4割程度しかない状況です。このままでは会社の運営も厳しくなると考え、グループ内で売上が取れている業態を伸ばすことを考えようとパン作りに目を向けました。

コロナ禍の飲食業界で、業績を伸ばしていたのは唯一パン業態でその他の業態は厳しい状況が続いています。パン屋の前だけは行列が出来ている光景を目にした料理長が、これなら行けるかもと思い高級食パンを作ることになりました。

パンを作った事はありませんが、前に進むしかないと決めていたために迷うことはなくチャレンジしました。以前は居酒屋業態の担当をしていた料理長は、居酒屋で使用しているセントラルキッチンの一部をパン製作の為の設備投資を行い、準備を進めました。

試行錯誤を繰り返し、出来た商品が「高原育ちの生食パン」です。

食パン完成時は試食会を実施

お客様の生の声を聞き、会社の売上を支える商品になり得るか判断しようと思い試食会を実施しました。

12名のお客様に他社製品と比較をし食べていただきました。

有名食パン専門店 N社、I社、弊社の生食パンを用意し、名前を伏せA・B・Cで分けて試食・投票。

なんと高原育ちの生食パンは、N社の食パンと同票の6票を獲得したのです。

長年食パン業界を先導してきた製品と同票を獲得した結果を見て、料理長は生食パンを完成させ販売を開始しました。

今後のFC展開への道

高原育ちの生食パンを筆頭にセントラルキッチンでの集合調理を行い効率とオンリーワン商品の開発を行いFC展開を行っていきます。

9月には弊社の弁当屋の木林商店の出店が決まっています。

今回の出店が坪面積が広いために九重珈琲と木林商店のコラボ店舗での出店となりました。

食パンを使った商品やお弁当などを展開し今後へ繋げていきます。

コロナには負けないと宣言した居酒屋料理長の挑戦はまだまだ続く。

高原育ちの生食パン

販売価格

1斤 390円（税込 421円）

2斤 780円（税込 842円）

【九重珈琲直営2店舗ではご予約受付中】

九重珈琲 長住店

営業時間：10:30～22:00

住所：福岡市南区西長住 2-29-39

TEL：092-555-2206

九重珈琲 大橋店

営業時間：10:30～22:00

住所：福岡市南区大橋 2-2-1 マルイビル 101

TEL：092-408-9975

高原育ちの生食パンは、居酒屋でも販売を開始してグループ全体で毎日100本目標に取り組んでいきます。

販売スタートした初日7月1日は、140本を販売し完売いたしました。

会社概要（本リリース問い合わせ先）

会社名：株式会社しょうき企画

所在地：福岡県大野城市御笠川 1-10-16

代表者：代表取締役 渡邊 司

設立：2000年7月

資本金：1000万

URL : <https://www.syouki.jp/>

リリース問い合わせ先

担当 : 総務部長 下田 清喜

TEL : 092-586-8833

Mail : shimoda_ks@yahoo.co.jp