

採用事例インタビュー -Compacta Vario8-

増えたと
思います
ます。と
思います
ます。



【経歴】

横浜「ケーキハウス ノリコ」7年。
フランスカンヌ「Jean luc Pele」1年。
川崎「パティスリーアノー」2年。
その後、沖縄へ帰省。
南城市佐敷「みなもとや」での修行を経て、2017年4月に独立。
「パティスリー アカヒロ」をオープン。
2020年9月、パティスリーアカヒロのジェラート部門として
「ジェラート アカヒロ」をオープン。

フランス滞在中に出会ったジェラートの美味しさに感動し、
それをきっかけにジェラートに興味を持った。
宮城氏曰く「自分が感動したものでないと、人にその思い
は伝わらない。」との事。

Gelato Akahiro

宮城 弘樹 氏

「ケーキ屋発のジェラート店」



☆お店作りのこだわり

○美味しいを一番に…

保管は「ポゼッティ」という外からは見えない冷凍ケースを採用。観光客をターゲットにしていなくて、視覚的なワクワク感を減らし、ジェラートの品質を優先させた。その結果見た目のハードルを下げることで、食べた時のインパクトを与える事ができた。
後、アイスクーキを売っていきたくてというのがあったので、冷凍ショーケースも導入した。

○地域密着型のお店を…

生活の一部になって欲しいという願いからあえて住宅街にお店を出した。本当はパティスリーの中に作りたかったのだが、丸菱と話をしていくうちに新店のイメージが固まってきたのでパティスリーの近くに新店を構えた。

☆パティスリーとジェラート屋との違い

○圧倒的な違いは"人手"!

ジェラートは最悪1人でも生産が可能。
販売合わせて3人いればお店は回ります。
パティスリーで3人だとできなくはないがかなりキツキツの状態。

↓2020年12月現在の生産体制

製造：社員・パートの1.5名 3時間(10種類)

※社員の教育スピードが速く、新人でも2.3日で慣れてくれるので安心して任せられるようになった。
現在はジェラートを仕込んだ後マカロンの仕込みができる程の余裕がきている。

○後は数字の部分。

パティスリーは売れる分母が上がればその分人手が必要になりますがジェラートはそれがないです。

○ロスに関して…

ジェラートは冷凍保管ができるのとアイスクーキの方に回せるので殆どでないです。

パティスリーでは味わえないお客様の生の声その場で聞けるもの嬉しいですね。「美味しい!」と言ってもらえるのが気持ちいいです。

☆今後の展開

正直パティスリーの売り上げに比べたらまだまだです。ですが、それはパティスリーを立ち上げた1年目も同じようなものだったので、まずは質のクオリティを保ちつつ、腐らずに続けていく事が大事だと思っています。今の売り上げ構成比が

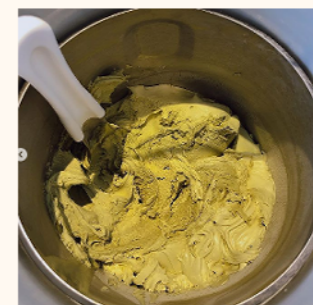
「イートイン4.5：テイクアウト4.5：アイスクーキ1」
なんです。だからと言って今はパティスリーの方でアイスクーキを売ろうとは思っていません。パティスリーで売れるのはわかっていますが、そうしてしまうと軸がブレてしまうので。来年の夏くらいからはパフェの販売を始めたらと思っています。新しい事を始めたら、従業員も楽しめるかと思っています。

シェフのこだわり



ジェラートは、外からは見えないですが、「ポゼッティ」という蓋つきの冷凍ケースに保管しています。温度変化や湿度に左右されず、ジェラートにとって良い状態で保存しておくことができます。ジェラートの品質を優先して、食べた時のインパクトを与えることもできます。

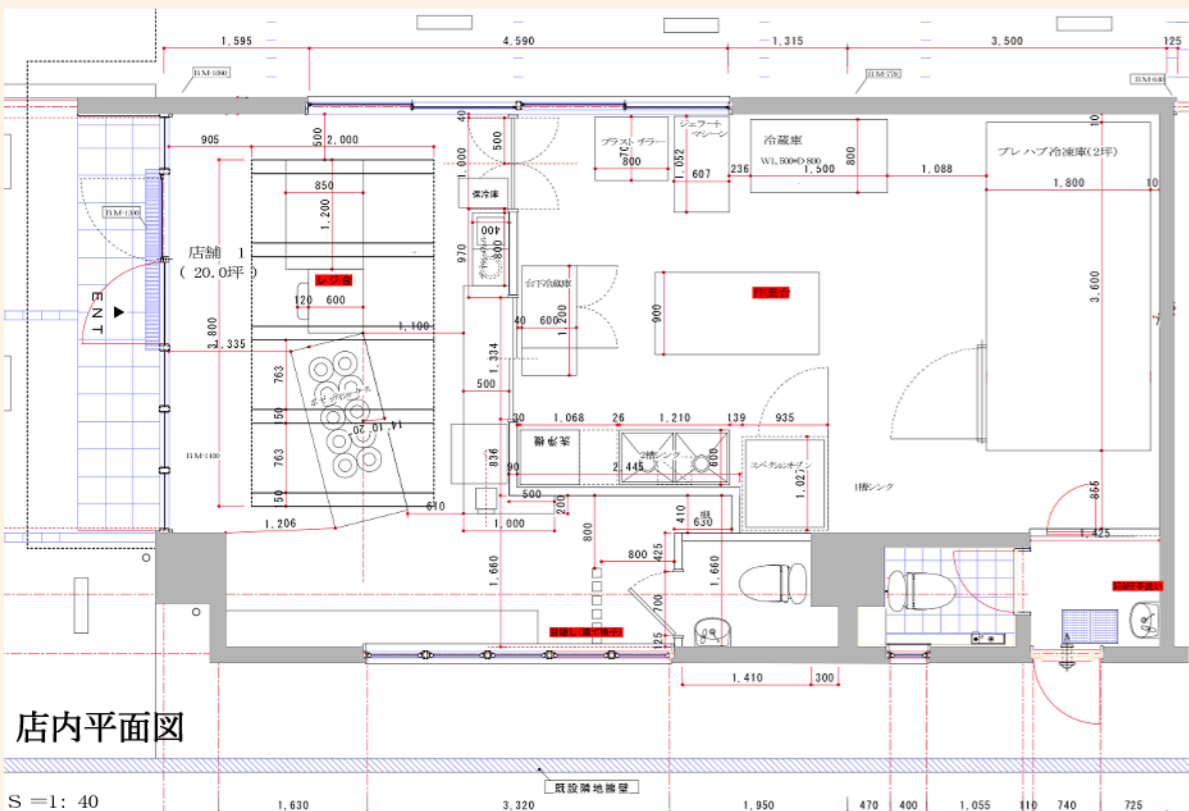
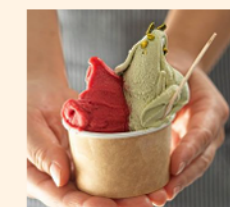
新商品の試作は結果が直ぐにわかるから面白い!



ピスタチオジェラート

シングル ¥410
ダブル ¥518
ペティートゥ ¥270

定番フレーバー8種類
限定(+100円)が2種類



店内写真

Compacta Vario8

特徴

- ①殺菌 ボタン1つで殺菌工程開始。任意の殺菌温度と時間に調節可能。設定に達するとアラームでお知らせします。
- ②直接投入 ミックスはフリーザー投入口からフリージングシンリンダーに投入されます。
※ジョイント部が取り外し可能で手入れが簡単です。
- ③パッチフリーザー ジェラートが完成すると、アラームでお知らせします。



フラストチラー BCT/05

特徴

- ①温度・風速をコントロールして美味しさを逃しません。
- ②計画生産・作業効率が格段にアップします。
- ③衛生管理で安心安全!
- ④タッチスクリーン、芯温センサー標準装備
- ⑤庫内温度は-40℃まで設定可能です。

最初は作業効率と置き場を考慮して4(卓上型)の方で考えていた。けど、丸菱さんの方から「今後を考えたら絶対に8の方がいいですよ!」と、言って頂き、Compacta Vario 8を購入。結果的には8にしてよかったです★

導入の決め手!!



導入機械→

←クリスマス向けのアイスクーキ
今年はSNSのみのアナウンスだったけど、来年はパンフレットにも掲載予定。



←テイクアウト用
今後はマカロンと組み合わせたギフトへと発展させていく予定。

