

設備導入インタビュー

新しい方向に舵を
取る時に社員さんへの
しっかりとした説明が
必要だと強く思います。



JEAN DOUX

陶山 忍氏

「本場フランステイストの洋菓子店」

〒818-0104 福岡県太宰府市通古賀3丁目4-26



【オーナーシェフ紹介】

高校を卒業する頃、目指していたのはフランス料理のシェフでした。しかし27歳のとき、料理の勉強をするかわらにお菓子やデザートなども作るようになり、それ以来お菓子作りについて夢中になっていました。そして、お菓子の本場フランスでもっとお菓子作りを勉強したいと思うようになり、片道切符だけを手にしフランスに渡り、4年間無我夢中でフランス菓子の修業をし、31歳の時日本に帰って来ました。1994年、33歳の時この太宰府の地でフランス菓子ジャン・ドゥをオープンしました。
ジャン・ドゥ公式HPより抜粋

☆高湿庫で保管してるものは？

基本は次の朝出しショーケースに並べる
○生ショートケーキ類
○予約のアントルメアニバーサリーケーキの台
また他には
○フレンチカードルサイズ（40cm×60cm）で仕込んだ苺のショートケーキ、チョコ味のもの
季節のマロン系のもの
すべて木枠で各フレーバーのスポンジを焼き組み上げバクセンカッターでプチガトーサイズにカットしたものを**常時切らさない様ストック**しております。

高湿低温であるため通常1台で3日程の量になり**その為3日に一度一種類を仕込む形になり生産の集約化と時短**に役立っています。



シェフの
思い

生ケーキはお店の顔であり社員さんも学び技術習得にやりがいを感じる花形です。しかし手をかける時間と見合うケーキの価格とのバランスもちろん経営者として手腕です。生ケーキの生産効率をあげ、まずは生ケーキの廃棄ロスをほとんど出さないことが同じ仕事時間で大きな利益確保とお店の成長が顕著に出ているのを実感しております。

☆現在のお店の情報

従業員数 正社員 5名 / パート・アルバイト 18名

高湿庫導入前 高湿庫導入後 高湿庫導入前 高湿庫導入後
 始業時間 6時 ⇒ **8時** 開店時間 9時 ⇒ **10時** 営業時間 10時～19時
朝製造出勤をAM8:00に出社。AM10:00に開店。製造就業時間はPM17:00+固定残業1時間の18:00退社目標 ※コロナ禍の時は10時～18時

↓導入機械



高湿度冷蔵庫

特徴

- ①**チャンスロス**をなくして売上向上に貢献
作り置きで夕方の品切れを防止します。
- ②**製造時間の変更**が可能
夕方・翌朝の品揃えは余裕のある時間帯に変更できます。
- ③**販売管理と在庫管理**をサポート
- ④洋菓子だけでなく、フレッシュフルーツの鮮度も抜群！



導入の決め手！！

時間短縮と働き方改革の結果、高湿度冷蔵庫の導入を考えていました。
国産の高湿度冷蔵庫は料理関係で肉や野菜の低温保存と高湿により瑞々しい状態に以前から仕組みは理解していましたが、お菓子に特化したものは丸菱の展示会で初めてでした。

それまでは、苺等のフルーツ盛などには2～3日の前倒し仕上げの考えはまだ及んでいませんでした。働き方改革や時短、有休消化義務などオーナーとしても避けられない時代の波に何か有効な手段はと考える背景もあり、導入を決めました。
当店で以前から氷温タイプのストッカーをロール専用で使用してロールの集中生産を可能にし、冷凍ロールケーキの解凍など行っていた為、あまり抵抗がなかったのも大きいです。

その結果、今では高湿度冷蔵庫は必要不可欠な存在になっています。
決して導入すれば時短が安易にできると誤解のないように認識していただけたいです。
新しい仕事の流れの理解をスタッフにしっかりと説明が重ねて大切だと思います。
共に改善しながら進むのだと思います。

☆導入後の大きな変化

- 仕込み**
顕著に目に見えて出たのはクリスマスシーズンの仕込みです。プチガトーはどこもがクリスマスケーキの予約と重なり頭を痛める場所ですが24日までの分は22日に余裕をもって3日分仕上げるため22日、23日は予約のホールケーキのみを作るにより20時～21時退社を可能にしました。
- ロスの削減**
チャンスロス、落としがなくなったので**廃棄ロスが大幅に減りました**。やり方次第にはなりますが、**ほぼゼロ**に等しいです。
- 技術継承**
朝の忙しいバタバタの中で教える事が無くなった。夕方のおちついた時間帯にゆっくりできるようになり、効率性が上がった。

☆今後の展開

オープンショーケースを使った『**非接触販売**』を進めています。オープンショーケースを店頭で使用することで、**販売員の軽減**ができます。お客様にパッと選んでレジに並んでもらう。例えば空港などで時間の無い中、如何に商品を早く決めて売上に繋げるかが重要になって来るかと思えます。従業員も働く時間が限られていますので、手際の際にラッピングをしておく事もできます。ディスプレイも解り易さ、伝えやすさ、取りやすさ、買いやすさを意識したものにしていこうと考えています。利益さえ出れば、時短ができ従業員に無理に働いてもらう必要もなくなります。**今までのパティシエのグレー考えを変えていく為にも「ツールの扱いをしっかりと考え、うまい具合に機械を活用する様に切り替えていかないと。」**そう思っております。

太宰府の名所に
関したおすすめの
菓子！！

- 樹輪バウム
- 飛すれば（ひすれば）
- 御守まどれいむ
- 都府楼樹輪

他

太宰府銘菓オリジナルギフト



←ショーケース販売されている
マカロンギフト
保冷剤まで入れた状態でショーケースに入れておけば発送の注文がはいても直ぐに対応できる。



生ケーキはお店の顔であり社員さんも学び技術習得にやりがいを感じる花形です。と語る一方、お店の柱を作りギフトの成長や通販等の拡大など限られた時間の中で生ケーキの生産効率をあげ、まずは生ケーキの廃棄ロスをほとんど出さないことが、同じ仕事時間で大きな利益確保とお店の成長が顕著に出ているのを実感しております。と語る、陶山氏。