

愛知県の人気ベーカリー
ITシステムの活用で注目を集める
独創的なアイデアと

Ondo.

ENVIRONMENT,
SAFETY AND
PEACE OF MIND

がんばれ食ビジネス



Interview
株式会社
トラムスコープ
日本電子計算
株式会社

HOTな、はなし

丁寧かつスピーディな対応に感謝

導入前から納品後まで、細かい要望に対して一つひとつ丁寧に実現していただきました。今回の挑戦が実現したのはガリレイさんのおかげだと思っています。今後のプロジェクトにもぜひお力添えいただきたいです。



株式会社トラムスコープ
木原 卓也さん

連携を密にしプロジェクトを推進

営業担当者さんには何度も店舗に足を運んでいただき、扉の開閉を確認しながら連絡を取り合うなど、動作確認にご協力いただきました。また、システム面での要望は開発部門の方にご協力をいただいたりするなど、幅広い面でサポートしていただきました。



日本電子計算株式会社
岡村 千穂さん

COOLな、はなし

難しい課題にもワクワクしながら挑戦

エンドユーザー様が操作を伴って使用する製品は当社では珍しく、トラムスコープ・日本電子計算様のご要望にお応えできるのかと手探り状態からのスタートでしたが、岡山工場 開発部門のサポートもあって挑戦することができました。

特に店舗ごとに異なる条件に対応していく点には難しさを感じましたが、だからこそ次はどんな要望が来るのかとワクワクしながら取り組むことができました。

店舗外壁に合わせて製品をカーブした設計にしたり、解錠時にドアが自動で少し開くよう調整を行ったりするなど、改善案を自主的に提案することでお客様にも喜んでいただけたのではないかと考えています。

今後さらにお役に立てるよう、改善を重ねていきたいと思っています。



フクシマガリレイ株式会社
遠山 和宏さん

PRODUCT INTRODUCTION

ドウコンディショナー

時間に合わせて、パン生地を理想的な発酵状態に

パン生地の保冷・解凍・予熱・ホイロ(発酵)の一連の流れを自動化し、希望の時間にパン生地を理想的な発酵状態に仕上げます。

パン生地を仕込み、タイマーをセットしておくだけで、希望時間にパンを焼ける状態に仕上げることができるので、早朝作業の軽減や時間の有効活用につながります。自動運転だけでなく、生地の冷蔵・冷凍保管(-15℃~5℃)やホイロ(0℃~40℃)の工程を単独に運転させることも可能です。

2室独立制御ドウコンディショナーで多品種のパンを提供

上下2室を別々に制御し効率的に多品種のパンを提供することができるのが、2室独立制御ドウコンディショナーです。例えば、発酵温度の異なる生地を同時にセットしたり、一次発酵と二次発酵を同時に行うことも可能です。



BDX-236ST

今回の訪問先は

株式会社トラムスコープ

運営しているイタリアンレストランで提供していたパンが好評で、新たな業態としてスタートしたのが「パンのトラ」。愛知県内の6店舗は、連日多くのお客様でにぎわっています。テイクアウト用ロッカーは現在、志段味店・春日井店・八事店の3店舗に設置。下記のQRコードからぜひご利用ください。



※写真は「パンのトラ」八事店

〒446-0052
愛知県安城市福釜町蓬野2-11
TEL:0566-70-7258



WEBはこちら





スマホで注文、店舗で受け取り。
焼きたてのパンを
専用ロッカーからお客様へ。

On Philosophy

いいと思ったものは何でもやってみる チャレンジ精神が凝縮された店舗運営

愛知県内に6店舗を展開するベーカリーブランド「パンのトラ」。株式会社トラムスコープ様が運営するイタリアンレストランで提供していたパンが好評で、新たな業態として2012年にスタートしました。たちまち地元住民の間で人気を呼び、連日多くのお客様で賑わっています。

人気ナンバーワンのメニュー「お!おいしいカレーパン」は1日に約3,000個を販売するヒット商品。独自の製法で作られる食パンもファンが多く、2014年には「24時間で最も販売した焼きたての食パン」のギネス記録に挑戦し、「1,559.231kg」の記録が認定されました。

他にも独自のアイデアから生まれるユニークな販売戦略が「パンのトラ」の特徴です。店舗は「一方通行」の動線で設計され、お客様が逆戻りしづらい構造に。それゆえ「買い逃したくない」という心理が働き、結果的に客単価アップにつながっているとか。また、商品をレジまで持っていくと、カウンターには半透明のボードが。その上にトレイを置くと、自動でパンの画像を読み込みお会計が完了。まるで大手アパレル量販店のような最新鋭の会計システムが導入されているのです。

「いいと思ったものは何でもやってみるのが私たちのやり方なんです」と、トラムスコープ様のマーケティング部部长・木原卓也様。その話題性の高さから、テレビ・雑誌などマスメディアに取り上げられることもしばしば。また、店舗のインスタグラムやYouTubeなど、各種SNSからも活発に情報が発信されています。おいしいパンを売るだけでなく、利便性やエンターテインメント性など、様々な角度からお客様に満足をお届けしようと、店舗運営には様々な工夫が凝らされています。

※QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です

On Business

お客様にもスタッフにも配慮した モバイルオーダー用ロッカーを設置

そんな「パンのトラ」が新たに取り組んでいるのが、「モバイルオーダー専用の冷蔵ロッカー」の設置。あらかじめインターネットで注文したパンを、店舗のロッカーで受け取ることができる仕組みで、現在、志段味店・春日井店・八事店の3店舗で導入されています。

新型コロナウイルス感染症の影響で需要が増えたモバイルオーダーですが、「それ以前から構想はあったんです」と木原様。「おかげ様で多くのお客様にご利用いただいている当店ですが、ご購入までお待たせしてしまう時間が長くなっていることに課題を感じていました。受取用のロッカーがあれば待ち時間ゼロで商品をお持ち帰りいただけるので、ぜひ導入したかったんです」(木原様)。

トラムスコープ様からモバイルオーダーシステム導入の相談を受けたのが、日本電子計算株式会社様です。主に金融業や行政関係などのクライアントに対し、決済管理システムや情報システムを提供している同社にとって、一般ユーザーやパートタイマーさんが使用する小売業のシステム開発は前例のないものでしたが、担当した岡村千穂様は「新鮮な気持ちで楽しく開発できました」と笑顔で振り返ります。

スマートフォンからの注文情報が届くと、店舗スタッフがそれを確認し商品をロッカーに入庫。解錠にはQRコード*を使用する設計で、出入庫状況は常に管理画面で確認できる仕組みになっています。保存が長時間に及ぶ可能性もあるため、ロッカーには冷蔵機能が必須となります。受取用の機械に関しては手探り状態からのスタートでしたが、ウェブサイトで検索しているうちに見つけたのが、フクシマガリレイでした。

「候補は複数社あったのですが、冷蔵機能に対して長年のノウハウをお持ちであることや、システム連携などの仕様面に対応してくださる

こと、そして何より『一緒にやりましょう!』という姿勢を強く示してくださったことが頼もしく感じ、お願いしよう決めました」(岡村様)。こうして3社によるプロジェクトが幕を開けたのです。

当初は屋内への設置を想定していましたが、「営業時間外も受け取れるようにしたい」とのご要望で屋外へ設置することに。屋外設置はフクシマガリレイでも初めての試みでしたが、営業担当と開発部門が連携しながら対応。空室状況の通知方法については、日本電子計算様のシステム内で設定するとコストと開発時間を要するため、メールを送受信する形が採用されました。また、システムの管理画面は店舗スタッフにも配慮がなされた設計になっており、専門的な知識のないパートタイマーさんでも問題なく使えるよう、文字が見やすくシンプルなUI(ユーザーインターフェイス)になっています。

導入された<受取用コールドロッカー>は-20~15℃の温度帯で庫内を管理できるワイドレンジモデルであるほか、単相100Vで稼働できるように導入が手軽である点が特徴。それに加えて冷却ユニットや操作画面の位置、メール送受信のためのネットワーク設定など、細やかなリクエストを反映。納入後も、扉にバネをつけるなどの微調整が重ねられました。

「設置後もあれこれとお願いしたところ、フクシマガリレイさんは快く対応してくださってとても助かりました。今でもネットワーク環境などの不具合が生じたときは担当者さんがすぐに駆けつけてくれますし、頼もしく感じています」と木原様。また、システム面でも細かい調整が重ねられました。「当初は出庫時のみメールが届く設計にしていたのですが、実際に運用してみると入庫時にもメールを受信した方がトラブルを防げるということがわかり、フクシマガリレイの担当者さんに調整をお願いしたところスピーディに対応してくださり、とても助かりました」(岡村様)。

Do

次のビジョンを実現させるために パートナーシップは続く

モバイルオーダーを利用したお客様からの反応も上々。「好きなパンをゆっくり選んで、都合のいい時間に取りに行けるのが便利」といった声もあり、一度モバイルオーダーで買ってからはずっと使っているというリピーターの方もいらっしゃるようです。

それでも現状に満足することなく、課題を見つけ、それを解決してゆくのがトラムスコープ様の文化。今後はどういったビジョンをお持ちなのでしょう。

「残りの3店舗や今後オープンする新店舗にも、受取用ロッカーの導入を予定しています。また、いつでも温かいパンが買える設備が作ればいいなと考えています。例えば、夜にちょっと小腹が空いた時にほかほかのパンが買えたらうれしくないですか?コンビニのパンに代わる、新しい選択肢を提示することで、ちょっと心も温まるような経験をお客様に提供していきたいと思っています。それを実現させるには約70℃くらいで保温できるロッカーが必要で、他にもクリアすべき課題はあるのですが、ぜひフクシマガリレイさんと実現させたいです」(木原様)。

トラムスコープ様と日本電子計算様は現在も、売上アップや次のアイデア実現のために定例会を開かれているとのこと。モバイルオーダーの利用者を増やす施策や、リアルタイムの在庫を活用したモバイルオーダーシステムの構築など、意見交換が日々行われています。前例のないロッカーの導入を実現させた両社の強力なパートナーシップが、新たなチャレンジを成功へと導いていくでしょう。

- 1 …「パンのトラ」八事店のエントランス横に設置された受取用コールドロッカーは店舗に合わせたラッピングで存在感たっぷり
- 2 …店舗スタッフが予約や在庫の状況を確認する管理画面はシンプルでわかりやすいUIで設計されています
- 3 …「パンのトラ」人気ナンバーワン商品の「お!おいしいカレーパン」。サクッとモチモチとした食感の生地の中にゴロッとしたお肉が入っています

