

## ベーカリーパートナー企画



パン業界約5.8万人の読者を有する業界専門誌「ベーカリーパートナー」にモニター企画として弊社商品を3回に渡り掲載しました。弊社商品を一般消費者向けに店頭販売いただき、販売後にパン屋さんの視点からアンケートにお答えいただく企画です。ここでは、アンケートを通じて得られたパン屋さんのお声をご紹介します。

## お客様の実際のお声



焼成してすぐにお店に出せる！

焼き時間が早い！使い勝手が良い！

二次発酵をとらなくて良いのがすごく良い！

売り場の棚埋めになる！

使用原材料が安心なところが高評価！

取り扱いが簡単！品切れ対策！！

バターが香り高く本当に美味しかった！

自分では作れない商品を販売できる

アレンジがしにくい商品だった

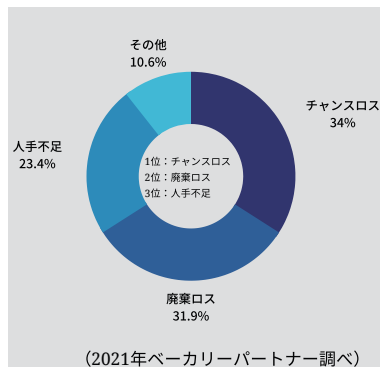
入り数が多くて冷凍庫に保管できない

ラインアップが豊富で驚きました

思ったより美味しかったです

以前から興味はあったものの実際に手に取る機会がなかった、簡便な冷凍パンに対する抵抗感や罪悪感を持つオーナーさんも多いようですが、プロのパン屋さんから想像以上の評価をしていただき弊社としても自信になりました。

パン屋さんが抱える課題は外食産業と酷似しておりチャンスロス、廃棄問題、人手不足を挙げる声が多くありました。しかし、これらのソリューションの一つとして冷凍パンを活用しようとする外食産業と、職人の矜持を大切に作るパン屋さんとの間には業界ならではの違いがあり、興味深くアンケートに目を通しました。



冷凍パンは価格が高いというネガティブな側面から、「簡単に一品追加できた」「発酵不要で美味しいパンが提供できた」というポジティブなイメージに捉えていただいた方が多く、既に欧米では主流になっているパン屋さんでの冷凍パンの活用も早かれ日本に到来することを期待させます。多様化するパンのトレンドに呼応すべく魅力的な商品を今後ご紹介し、お客様と共にパン市場を盛り上げていきたいと切に願うばかりです。

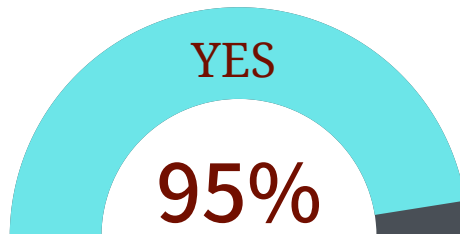
## ベーカリー向け情報誌



## 冷凍パンに興味ありますか？



ご応募いただいた延べ120軒のパン屋さんのうち70%はオール・スクラッチのオペレーションでしたが、実際のテスト販売から冷凍パンに興味をもたれた方は95%を占める結果になりました。



## 2022年のトレンドグルメ



## Cassata (カッサータ)

2021年は高級食パンを筆頭に、「マヌルパン」や「マリトッツォ」など今まで日本では馴染みのないパンが大きな話題となりました。今回はアリストトレンド部が今年注目のカッサータをご紹介します。カッサータはイタリアの伝統スイーツで、果汁またはリキュールで湿らせたスポンジケーキに、カンノーロにも使われるリコッタチーズと果物の砂糖漬けを重ねたものになります。既にコンビニ各社から発売されており徐々に人気に。アレンジ例はInstagramを要チェック！！

