



PAO通信

東京都 西洋菓子 おだふじ様

東京都練馬区の東大泉で2001年から長くにわたり、地域の方に愛されている西洋菓子 おだふじ様。ここ数年でオーナーシェフの交代や南長崎店のオープン、本店の移転など様々な変化がありました。今回は2020年からオーナーシェフを務めている西山シェフにお店の変化についてお話を伺いました。

地域に寄り添ったお店を目指して

—お店のコンセプトについて教えてください。

この辺りはファミリー層が多く、お子さんからおじいちゃん、おばあちゃんまでの3世代がいらっしゃっています。そのため、30代以降の主婦層のお客様が買いやすい価格帯のお菓子を提供できるように工夫をしています。例えば、パレンタインのチョコ菓子も安価な材料と高級な材料の組み合わせで味にこだわりつつも価格は抑えられるようにバランスを取っています。ここがパティシエの腕の見せ所ではないかと思えます。うちではこの時期は生菓子がよく売れるため、今年は少し増やして販売しました。

—季節を問わず、いろんなイベントをされているんですね。

「いちごチートデー(苺を使用した生ケーキのフェア)」や、「けん玉チャレンジ(10連けん玉に挑戦して玉が乗った数で景品が当たる)」、「親子で作る洋菓子づくり体験ツアー」など様々な事をやっています。大きなお店ではできないような地域に寄り添ったものでお客様に楽しんでもらいたいという目的で開催しています。

移転に伴った効率UPの秘策とは

—移転の経緯について教えてください。

オーナーシェフに就任後1年程たった時期にテナントが空いたことで移転の話が出ました。近い距離でしたが明らかに人通りが多い場所のため、より多くのお客様を取り込んでいければな。というのが狙いでした。また、駅から離れた場所のため駐車場併設の施設への移転はメリットでした。

—以前の店舗から変えたことはありますか？

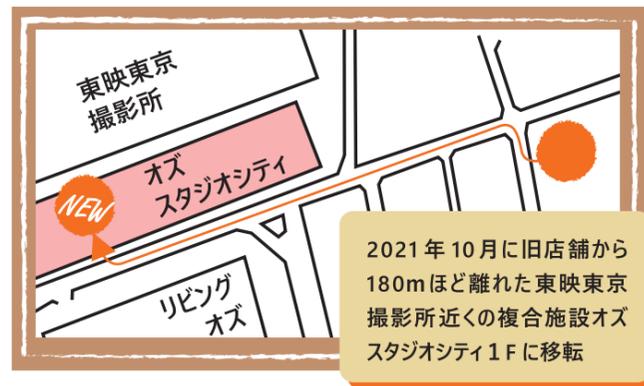
店舗でのスタッフの導線を整理して歩数を短くすることで、**回転率重視の店舗**に作り変えました。以前の店舗はショーケースとレジの間に商品棚がありスタッフの移動距離があったため、お客様を待たせてしまうことがありました。現在の店舗は以前よりもコンパクトになりショーケースとレジを隣にしたことによって回転率が1時間あたり70~80人程まで上がり、以前の倍近く回せるようになりました。



西山良太シェフ



西洋菓子 おだふじ様 大泉学園店



2021年10月に旧店舗から180mほど離れた東映東京撮影所近隣の複合施設オズスタジオシティ1Fに移転

行列は見せ方として正解の場合もありますが、より多くのお客様に来店していただける方がいいと思い変更しました。

また、スキャンレジとセミセルフレジは便利です。スキャナーを使えば入りたてのアルバイトさんが商品名を覚えきれいなくても作業ができます。セミセルフレジはお客様自身でお金を機械に入れるため、その間に作業ができたり、金銭受け渡しのミスが無くなりました。

お菓子作りに関してもレシピは変えずとも、行程を変えることで作業時間の短縮に成功したりと、**時代に合わせて見直しをすることによって利益が上がるようになりました。**



店内の様子



セミセルフレジ

看板商品のご紹介

ねりコレ認定「はちみつプリンケーキ」



2,100円(税込)

卵黄とアーモンドプードルたっぷりのリッチなバター生地をクグロフ型を使用し焼き上げる「はちみつプリンケーキ」は先代の社長時代からあった商品ですが、使用するハチミツを練馬産に変更し、パッケージをリニューアルしました。その後、練馬区の名産物を集めた「ねりコレ」お土産部門に認定され、その土地ならではのお土産菓子としてさらにアピールできるようになりました。

手土産に大人気！「東映焼き印入り和みのマドレーヌ」



6個入 1,650円(税込) 12個入 3,390円(税込)

定番商品の和みのマドレーヌに東映の象徴である三角マークの焼き印を押した商品。元々は東映さんの取引先への手土産などに使われている受注商品だったのですが、社長からの一般向けに売ってみたいだろう。という案で店頭販売できるように変更をしました。

今では和みのマドレーヌよりも売れている商品になっています。

自動販売機のニーズ



クッキーや焼きドーナツのばら売り、定番焼き菓子ギフト、季節のギフトなど約30品目のラインナップ。



店舗のすぐ外にある自動販売機では、焼き菓子のばら売りメインで販売しています。これが結構売れているんです。意外だったのは、お店にはあまり来ない若い世代の方が買って行ったり、お店が空いているにもかかわらず、自動販売機で購入されるお客様がいらっしゃることでした。対人ではない販売方法は焼き菓子一個からでも気軽に利用しやすいのかなと感じています。

より良い職場を目指して

—今後の展望についてお聞かせください。

誰でも続けられる職業であることを目指しているため、給料面も上げたいですし、福利厚生も含めてお子さんがいる女性でも辞めなくていいような環境づくりをしたいと思います。そのためにはシステムを変えたりコストよく生産できるように工夫する必要があるため今後も力を入れていきたいです。

また、現在は大泉学園店と南長崎店の2店舗ですが、今後、キッチンの無いデパートなどの店舗も出店し、さらにおだふじのお菓子をたくさんの人に届けられるようになったらいいなと思っています。

西洋菓子 おだふじ 大泉学園店

住所 〒178-0063 東京都練馬区東大泉 2-34-1
オズスタジオシティ1F
営業時間 10:00 ~ 19:00
定休日 月曜日(祝日の場合は翌日)
TEL 03-5387-4123

東光WEB
カタログ



my.ebook5.net/PAOTOKO

@pao.toko



www.instagram.com/pao.toko

LINE公式
アカウント



@388kfzyh

PAO TOKO 和洋スイーツパッケージの総合メーカー
since 1961 株式会社 東光
https://www.package.co.jp/

※一部の携帯電話ブラウザでご覧いただけない場合がございます。(推奨: safari, chrome)

※カタログの無断転載・複写・引用等の行為を固く禁じます。 スイーツパッケージ -PAO通信- Editor: Tsutsui/Kashiwazaki