

大手総合厨房メーカーのタニコ ベーカリー事業部を新設



右から、Tarny Bakery Cafe店長の土屋一さん、ベーカリー事業部部長の松本弦一さん、ベーカリーアドバイザーの後藤謙二さん

中食・外食産業で注目を浴び続けるベーカリー市場。業務用総合厨房機器メーカーのタニコ（東京・品川区）は2019年、ベーカリー事業部を設立した。同社が運営するベーカリーカフェ店舗での実績や経験も活かしながら、機械販売だけでなく、ユーザーの課題解決などソフト面のサービスの強化も進めていく。

●まず、業務用総合厨房機器メーカーとしてのタニコについて教えてください。

松本 当社は創業70年を越える歴史があり、外食・中食という食のマーケットを専門としてきました。お客様は、個人店から全国チェーン店、ホテルなどの高級レストランまで、業種や業態、規模が様々です。そうした皆さまに、「創るを支える」という当社の事業コンセプトに基づき、ただ単純に厨房機器を提案するのではなく、キッチン作りを支えるだけでなく、トータルのお店作りから、新たな食文化の創造に至るまでの総合的な提案をさせて頂いております。

●食の総合メーカーとして、ベーカリー関連にも携わってきた中で、改めてベーカリー事業部を立ち上げた理由を教えてください。

松本 食のマーケットを全体で見渡してもやはり、ベーカリーマーケットは魅力的で、今後さらに発展していく可能性の高さを感じます。それを裏付けるデータもあり、朝食における主食はパンがご飯を上回っていること、高齢であるほどパンの喫食を好むようになることが分かっています。ただ、これらのデータで安心してベーカリーマーケットの明るさを判断することは危険です。しかし当社が携わっているビジネスを専門に行っている以上、最終的な消費者の動向や傾向、ニーズは大切にしたいと考えています。

また、昨今のベーカリーマーケットをけん引している動きの中で当社が注目しているものが二つあります。ひとつは食パン専門店の人気がです。食パン専門店とは、ヤマブームの域を越え、

めることができます。例えば、同店舗では毎月新作パンを生み出していますが、そのための労力や工夫は相当なものだと痛感しています。また、スタッフのシフトの組み方や営業時間の設定など大変なことがたくさんあります。店長を務める土屋を筆頭に、こうした自らの体験をもとにした提案をすることがあります。

次に、各セクションにスペシャリストがいいます。例えば、ベーカリーアドバイザーの後藤は、大手ベーカリーチェーンや製パン講師、展示会での製造実演などの豊富な経験があるパン職人で、お客様へのテストベイクをメインワークとしています。開業前のメニュー開発だけでなく、開業後新作パンの考案協力などにおいては、お客様の方からご指名を受けることも多い人気のアドバイザーです。当社は機械のプロですが、こういったソフト面のスペシャリストがいることにより、事業主様に寄り添ったご提案ができるかと考えております。ほかに、作業動線を徹底的に追及する設計部門、全国を網羅するメンテナンス部隊など、会社が丸となってお客様に臨めることは大きな武器だと思えます。三つ目、多様なビジネスシーンに対応可能な製品のラインナップです。世界最高峰と名高いドイツのハートル社のオープン、完全自社製造のベスタオープン、業界最小、動力、給排水工事不要のユニースオープンの3つのシリーズがあります。これらを3本柱として適切なご提案をさせて頂いております。テストベイクに必要な施設も充実しています。神奈川県川崎市内にある「チャレンジ」は、ベーカリー専用のテストキッチンとして稼働しており、2020年1月にはリニューアルオープン致しました。他にも、「Tarny Bakery Cafe」の厨房を含めて、全国各地に7カ所のテストキッチンがあります。

●最近の施業や業務の事例を聞かせてください。松本 大型案件としては「ホテルオークラ東京」の建て替えて、2019年9月に開業した「The Okura Tokyo」様のベーカリー

ひとつのジャンルとして人々の生活に定着していると認識しております。もう一つは、パン屋さん以外の事業主による、焼きたてパンの取り扱いの増加です。例えばホテルやスーパーマーケットでは、従来からパンの取り扱いはあるものの、自施設内で焼成するように変化してきています。学校や病院、ホームセンターやドラッグストアなど、これまで焼きたてパンのイメージがなかった場所においても、自施設利用者への付加価値提供の観点から、パン製造機器の積極的な導入検討の動きがあります。

当社がベーカリー事業部を立ち上げたのは、こうしたベーカリーマーケットの動きを、全体を通してサポートができるようにしていくためです。そのため現在様々な準備を行っています。

●新ジャンルの誕生や事業主の多様化などで、益々競争が激化し、ベーカリーの強みも最大化することや、個性を強く打ち出すことが求められる時代になってまいります。そうした中で、確かな提案をするためのベーカリー事業部の強みについて教えてください。

松本 今回ベーカリー事業部を新設しましたが、実は以前からベーカリーの営業組織自体はあり、完全自社製のベーカリーオープンもご用意です。これらをもった商材としてではなく、事業として捉えていきたいという意思のもと、ベーカリー事業部を創設したのですが、当事務部には主に二つの強みがあります。まず一つは、東京・品川区のオフィスビル内にある「Tarny Bakery Cafe」の存在です。同店舗は当社初となる自社運営店舗として開業したのですが、売上げを求めた商業店舗ではなく、事業主様に利用していただくためのアンテナショップとしての位置付けとなっています。厨房、売場、客席を視察することで、店づくりのイメージ作りに役立てていただけます。また、当社にとっても店舗の運営を実際に体験することによって、事業主様の抱える課題への理解を深

室です。広さや設備などの規模は国内最大級で、当社としても一大プロジェクトとして複数年に亘り様々な社員が関わりました。また、あるベーカリー個人店舗では、物件探しからお手伝いさせて頂きました。物件探しは本来業務外のことですが、お客様に必ず成功していただきたいという担当者の気持ちからそうさせて頂きました。

●松本さんの事業部長としての今後のビジョンを教えてください。松本 当社社史の一節「社会に貢献する」は、創業当時から不变の企業理念です。社会貢献という言葉の意味は幅広いと思いますが、私はビジネスを通じて関わったすべての方々で成功を共有し、後押しすることも社会貢献の一つと捉えています。開業後短い期間でクロスしてしまいう店があるのも事実です。少なくとも当社が携わった店舗に関しては水曜日に販売をしていただきたいと思います。そのためには、主業務である機器提案や厨房レイアウト、テストベイクのお手伝いはもちろんのこと、時にはメニュー構成に意見させて頂いたり、極論を言えばそのお店に相応しいと判断すれば他社オープンをお勧めさせて頂いたりすることもあります。その際にはもちろん自社オープン開発も一段と力を入れますが、最後になりますがパンを創る人、提供する人、食べる人、そのすべての方々を応援して笑顔になっていただけるビジネスを展開していきたいと考えております。



Tarny Bakery Cafe(ターニーベーカリーカフェ) 〒141-0032 東京都品川区大崎1-2-2 アートヴィレッジ大崎2F 電話03-6417-0360



オープンライナップ3本柱のひとつのドイツ・ハートル社のオープンは、世界最高峰と名高い高性能オープンだ



2020年1月にリニューアルオープンするテストキッチン「チャレンジ」のイメージ図

ベーカリー事業部事業部長 松本弦一さん



東京営業所所長を務めたのち本社営業部営業マネージャーとなる。【ユーザー様と成功を共有していくこと】を信念として、喫茶や居酒屋チェーン、フライダルなど幅広い業種を担当。今回のベーカリー事業部立ち上げで事業部長に抜擢される。

Tarny Bakery Cafe店長 土屋一さん



厨房機器の設計部を経て営業に異動。ある大手菓子メーカーによる大規模施設建設で、営業だけでなくさまざまなコンセプトづくりから携わったこととをきっかけに、開業準備や店舗づくりへの理解を一層深める。

ベーカリーアドバイザー 後藤謙二さん



有名ベーカリーチェーンに勤務後、大手スーパーのインストアベーカリーの立ち上げを担当。タニコ入社後は、ベーカリーアドバイザーとしてユーザーとのテストベイクを行うほか、自社製造のベーカリーオープン開発なども担当。

tanico
タニコ株式会社
本社：東京都品川区戸越1-7-20
創業：1946年
従業員数：1524名
営業所：全国104カ所
工場：国内11ヶ所（製造子会社含む）
売上高：497億（平成31年3月期）

ベーカリー事業部連絡先
電話 03-5498-7968
URL <https://www.tanico.co.jp/>

2020年1月号 掲載

パンの専門誌 月刊ブランズリー

タイアップ企画 BOULANSSERIE

BOULANSSERIE タイアップ企画