ライフスタイル

探訪 新ライフスタイル

シェフが手がける進化系パン店

童話の世界観 頬張れる至福

ベーカリー業態に大きな変化が訪れている。製パン最大手の山崎製パンが業界第4位の神戸屋の包装パン部門事業を買収した背景には、スーパーやコンビニなどで扱う一般的なパン需要の厳しさがうかがえる。

2013年に1斤1000円近くする高級食パン「乃が美」が大阪で開業して以来、「銀座に志かわ」など高級食パンを手土産に贈るスタイルが広がった。

しかし、急速な出店の反動もあり、昨今は高級食パンの閉店も相次いでいる。

進化系パン店が持つ世界観も顧客体験のひとつだ（福岡市の「DACOMECCA」）

ただ、家でゆっくりと過ごす時間を大切にする時代になり、多少高くても話題のパンを買いたい、すてきなベーカリーショップでモーニングやランチを食べたいというニーズも健在だ。

これまで人気のふわふわした食パンやクリームパンなどのソフトパンに対し、ここ数年で台頭してきたのが、食事やワインにも合うハード系パンだ。

特に人気なのが外側がパリパリで、中はもっちりしている高加水パンといわれるもの。通常のパンが生地に対しての水分量が65～70%といわれる中、100%超えで作られているという。シェフやパティシエ出身者が出店するケースも多く、原材料、調理法、味わい、インテリア、販売方法などにこだわりを持つ進化系パンによる食文化革新が起きている。

21年10月に東京・表参道交差点近くにオープンして、今も連日行列が絶えない進化系パンの1つが福岡発祥の「AMAM DACOTAN（アマムダコタン）」だ。オーナーシェフはイタリアンレストラン出身で、これまでのパン職人と違う視点から、おいしいパンを作りたいと18年に福岡で起業した。

21年4月には博多駅から徒歩5分ほどの場所に姉妹店「DACOMECCA」を開店。8時の開店前から行列ができ、地元の女性客やカップルに交じり、遠隔地から来るのかキャリーケースを引いた女子が続々と訪れるなど福岡の朝の風景を変えている。

高い天井の店内にはアンティーク風の家具がならび、童話の中に入り込んだような世界が広がる。オープンキッチンの舞台では炭火で焼くソーセージやフライパンの上で焼かれるオムレツなどおいしそうな香りが漂う。目の前で続々とパンが焼き上がる光景はライブ劇場そのものだ。

進化系パンが有するクオリティーの追及と五感で感じる世界観、そしてリアルな臨場感は顧客の期待を超え、先端のアパレルセレクトショップ以上の存在感だ。食の魅力発信はECだけでは限界があり、リアルな実体験を通じてこそ、ユーザーと太くつながる関係性が築かれていく。

「顧客価値」とは顧客がその商品やサービスに対して受け取るメリットや満足の総和だが、進化系パンにはユーザーが支払った価格を差し引いても、大きく満足感が残る。顧客価値を持続して高めていくのは商いの原点であり、どんな業種でも永遠の繁盛店作りの物差しである。

（商い創造研究所代表　松本大地）