

パイ専門店

Bons Moments



パイの専門店として、2009年4月に自由が丘に開店。

アップルパイ、ミートパイ、キッシュ等毎日15種類以上のパイをイートインとテイクアウトで提供。自由が丘店以外では楽天店で通販を行うほか、期間限定で伊勢丹新宿店、銀座三越店、東急東横店などでも販売。

店舗： 東京都目黒区自由が丘

社員： 4名（2016年1月現在）

代表取締役： 古井竜平

月商： 4,000万円（2015年度）

掲載テレビ、雑誌等：

テレビ 「シューイチ」（日テレ）、「王様のブランチ」（TBS）、「ヒルナンデス」（日テレ）、「サプライズ」（日テレ）、他多数

雑誌 「おとなの週末」、「anan」、「Hanako」、「OZmagazine」、「Tokyo Walker」、「るるぶ東京」、「マップル東京」、他多数

1. バター調達状況

・パイの原材料

小麦粉、油脂（バター、マーガリン等）、水、塩 ※当店では、油脂は100%国産バターのみ

・当店のパイ生地に占める原材料の割合

小麦粉42%+バター38%+水20%

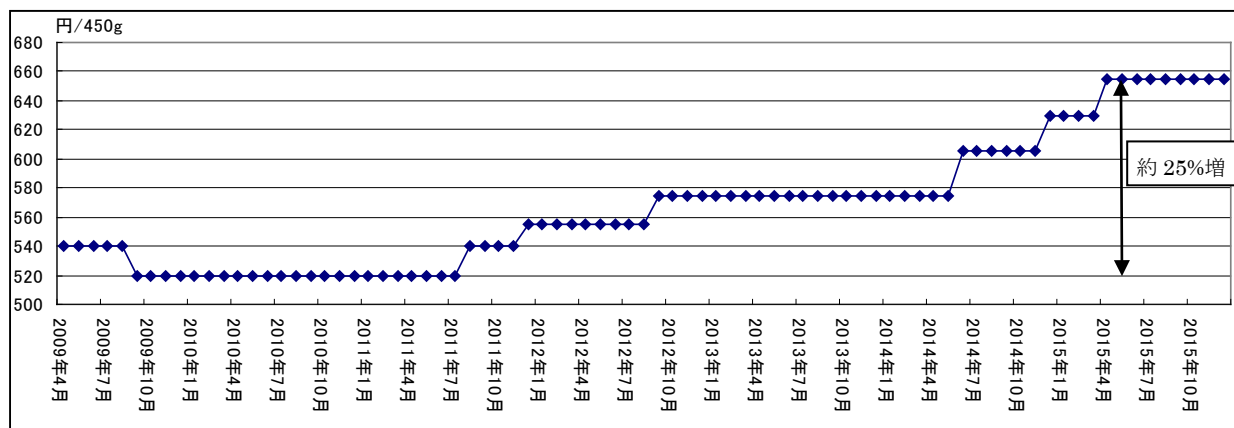
・当店のバター調達量

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
81	122	216	108	108	122	95	68	108	122	81	68	1,296

（単位：kg）

原材料費に占めるバターの購入額： 22.9%

・当店のバター調達価格（本体価格）の推移



2. 消費者ニーズについて

- ・消費増税や原材料費高騰を原因とする値上げにより、食品・飲食に対する支出額が増大
 - ・ネット上の評価サイト等により、食品、店に関する情報量が増大
- ⇒人気・話題・好みの店・商品は価格が高くても購入するが、そうでないものは購入しない
⇒選別を強める方向に一層拍車

3. 消費者ニーズへの対応

- ・牛乳が大量に市場に出回っているにも関わらず、「乳牛不足」を原因とするバター不足が発生
- ⇒洋菓子の事業運営においては、乳製品の価格と供給の安定化が必須
- ・消費者に選ばれる商品・店舗づくりのために、特色のある原材料の調達
- ⇒酪農家の創意工夫による付加価値の高い多様な製品の供給