

【菓子店パン店開業読本】

目次

にぎやかな郊外大型店をはじめたかった!!
江森宏之さんの「メゾン ジブレー」を徹底解剖

パティスリーの新店、“理想の店”のつくり方

ラトリエ モトゾー／リョウラ
レ カカオ／アン ウデット
パティスリー フォブス／パティスリー アヴランシュ ゲネー
パティスリー クグラパン／プラス オ ソレイユ
パティスリー ブーランジュリー タツヒト サトイ
パティスリー オー フィル ドゥ ジュール

構想3年。榎本 哲さんが満を持してハード系メインのベーカリー
「パン デ フィロゾフ」をオープン!

ベーカリーの新店、店づくりのポイントは?

ベーカリーフクパン／オパン
ブーランジュリー コメット／ティコパン
日々のパン アカリベーカリー／グッドモーニングオダワラ
ベーカリー アベ／ブーランジュリー レキップ ド コガネイ
おおば製パン／マツパン

「パン焼き小屋 ツオップ」に学ぶ
繁盛店になるための商品設計&店づくり
——ツオップ開業塾に入門!

店づくりはもっと自由に!

パン+αの個性派・新スタイルベーカリー
うぐいすと穀雨／グッドスリープベーカリー

「ブーランジュリー オーヴェルニュ」オーナーシェフ 井上克哉さんが指南!
小さなパン屋の開業、ここに気をつけて!

小さなスイーツショップ、はじめました！

ボートン／プチ ボヌール

ベイクショップ ターコイズ／パイ菓子専門店 オリオリ

ベイクルーム／杏／プティ・クレール

人気店のネクストステージ！

リニューアルで変えたこと

パティスリー パッション ドゥ ローズ／パティスリー ル バニーエ

バケットラビット／サンクパン／みちばん こどもの国店

細部にも注目！ センスが光る

女性オーナーの店づくり

パティスリー ビヤンネートル／パティスリー プティ トモ／三好パン

新感覚の和菓子専門店が増えています！

菓匠 徳増／和菓子 まめいち／和菓子 nanarica～七里香～

開業時における“お金の問題”に答えます

(株)OAGコンサルティング 代表取締役 田中繁明氏

パティスリー開業に向けて

乗り越えなければならない7つの壁

「ラトリエ モトゾー」オーナーシェフ 藤田統三さん

小さなパン店、独立開業成功のためのステップ

「ル・ミトロン」オーナーシェフ 大場知幸さん

経営者視点で考える

ベーカリー開業&店舗運営のいろは

ジャパンベーカリーマーケティング(株) 代表取締役 岸本拓也さん

レマコム(株)に聞く、新しい開業のかたち

レマコム(株)会長 長谷川研一さん

限られた予算を最大限に生かして、
愛される店をつくるには？

(株) 東匠 代表取締役 清水健三さん

掲載 42 店舗のデザイン・設計会社リスト

菓子店・パン店開業希望者のための 厨房設備ガイド

オーブン（デッキオーブン／コンベクションオーブン／小型サイズのオーブン／コンビネーションオーブン）

ミキサー（縦型ミキサー／スパイラルミキサー／卓上ミキサー／カッターミキサー）

冷凍・冷蔵設備（業務用冷凍・冷蔵庫／ブラストチラー／ショックフリーザー／恒温高湿庫）

ショーケース（ケーキ用冷蔵ショーケース／オープン冷蔵ショーケース／縦型冷蔵ショーケース）

パイシーター

パン用設備（ホイロ、ドウフリーザー、リターダー／ドウコンディショナー／分割機、分割・丸め機、モルダー／その他パン用機材）

日仏商事（株）・津久井章弘さんに聞く、
パン店の厨房づくりの注意点と機材選びのポイント

掲載製品取り扱い企業 問合せ一覧