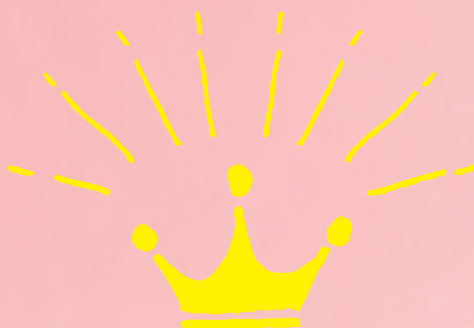


お菓子のミカタ



2019
08
vol.28

お菓子で笑顔を届ける洋菓子店を応援するニュースレター

洋菓子店SMILE通信

パッケージ選び4つの視点

スタッフわなこが勝手にセレクト トウメイじゃもったいない
スイーツカトラリー & テイクアウトカトラリー

お菓子のミカタTOKYO KO BOH!!日誌 : part.3

2019工場見学ツアーレポート

シキリ奮闘記season2その2

カンカンマンの一言

編集後記



安心だし、ラクチンだし、カワイイし!!

NEW「ツインズ缶」デビュー

お待たせしました「缶専用テーブル」はじめました。

ハロウィン & クリスマス : 2019イベントギフトNOTE

予告: NEWデザイン缶2種

社長のご挨拶



お菓子のミカタ 🔍

大阪製缶株式会社 お菓子のミカタ

〒578-0941 大阪府東大阪市岩田町 2-3-28

TEL:0120-99-7150 FAX:0120-99-7155

important 4 points

パッケージ選び 4つのポイント

直感で「可愛い!」と、パッケージを選ぶのいいですが、そのパッケージ、本当にお店に合っているでしょうか?お菓子を購入されるお客様に、ちゃんと喜んでいただけるような商品づくりのお手伝いがしたい。そこで、実際に缶をご利用いただいている3つの洋菓子店様と、お菓子缶専門店「お菓子のミカタ TOKY KO BOHE」でのアンケートを元に「パッケージ選び」について4つのポイントをご紹介します。

point:1

40代女性は太陽と月缶が好き!

お客様で一番多い年齢層はどこですか?今回のアンケートでは40代女性の回答率が一番高かったので、洋菓子店を利用される全体のお客様としても、もしかしたら一番多いのでは?と感じました。そんな40代女性に一番多く支持されているのが意外にも「太陽と月缶」!今年出たばかりの新顔にも関わらず侮れません!

point:2

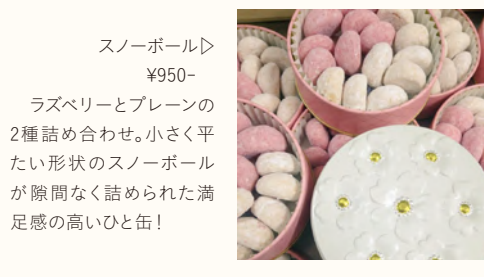
お店の雰囲気〓缶の雰囲気!

さっきは年代別に好きな缶が違うんです。なんて言いたくせに、実はもっとよく見るとお店によっても年代別ランキングの結果が違うんです(汗)一番40代のお客様の多かったモンガトウさんでの一位はなんとブーケピンク!?この結果の違いはおそらくお店の雰囲気によるものかもしれません!



イメージカラー モンガトウ

東大阪市。駅近商店街の入り口に位置するアットホームなお店。ソフトクリームが人気で学生さんも多い。濃いピンクがイメージカラーで手書きPOPが暖かいお店です。40代が特に多い。お菓子缶単価は¥950-¥1,500程度。



HAPPY SUGAR

新潟県村上市。都市部からは離れている。流行に敏感なお客様が多く、instagramでの反応が良い。ライトブルーがイメージカラーで、アンティークな家具・雑貨がオシャレなお店。30代前後のSNS世代に人気。



◁星の王子様缶
¥1,650-
3種のクッキー計9枚+
パフチョコ30g。薔薇モチ
ーフのクッキーが物語を
連想させるメルヘンひと
缶に。

point:3

もちろんお菓子も大事!人気お菓子の王様は…

缶の事はばかりお話していますが、お菓子が常セットでお客様の手に届くもの。主役はあくまでお菓子です!人気焼き菓子ランキング「二位はフィナンシェ」。認知度も高くシンプルなお菓子だからこそ、お店によってかなり味や食感に違いを感じる事ができて楽しいお菓子です!

point:4

何よりお菓子に輝きを!

ここまでランキングの様々な結果について色々と申し上げて参りましたが、沢山の洋菓子店様と日々お仕事させていただく中で、一番重要だと感じることは「パッケージと中のお菓子にギャップが少ないこと」。例えば爽やかなスズラン缶に濃厚ガトーショコラが入っているより、同じように爽やかなスズラン缶に濃厚マカロンが入っている方が似合うというコト。そして缶に入れた焼き菓子を、お客様に沢山買っていただいている洋菓子店様は、中のお菓子もそれはもう特別に可愛いのです!最後に私が感動した缶入りお菓子を少しご紹介します!

No.4	フロランタン
No.5	ラングドシャ
No.6	ココアクッキー
No.7	パニラクッキー
No.8	レモンクッキー
No.9	ラスク
No.10	リーフパイ
No.11	パウンドケーキ
No.12	メレンゲ
No.13	いちごトリュフ
No.14	プラリネチョコ
No.15	抹茶クッキー



王道焼き菓子マドレーヌ。最近フィナンシェとの違いも浸透してきましたね。プチサイズにすると可愛い!

缶にガトーショコラ!と思われるかもしれませんが、結構入ってるお菓子屋さん、多いです!



akipeco sweet kitchen
「紫陽花」
¥1400-
紫陽花が一輪丸ごと入ったようなアイシングクッキー缶。季節を表した雨の雫のアイシングが紫陽花をより一層可愛く引き立てます!



タマミュー(千葉)
「コンベルサシオン」
¥1800-
イル・ド・フランス地方の古典菓子。賞味期限が製造から2日にも関わらず全国より注文殺到!



タマミュー(千葉)
「スズランの雫」
¥1,200-
サクサク軽い、スズラン型マカロンラスクの奥に、一枚だけ隠れるハート形のラスクが最高に乙女心をくすぐります♡



烹菓-美山店-(京都)
「カカオクッキー」
¥1,080-
缶いっぱい広がる大きなサイズの力カオクッキー。京都のチョコレート専門店「Dari K」のカカオニブがたっぷり練りこまれています。とにかく開けた時のインパクトが抜群!



アトリエナユタ(大阪)
「モワール ショコラ」
¥810-
人気お菓子第2位のガトーショコラ。小麦を一切使用しておらず、糖質が気になる女性に人気のスイーツ。罪悪感ゼロで食べられるのが最高に幸せ。



喫茶おかじま(兵庫)
「プチマドレーヌ」
¥850-
一口サイズのマドレーヌが5種類入った詰め合わせ。お店自慢のコーヒーとの相性が抜群の優しい甘さ。



◀プラスチックフォークカラー

size : 170mm
ダイソー
20本入り¥108-
¥5.4/1本



スイーツカトラリーとしては大きめですがパステルな4色がキュート。小さいテイクアウト用ケーキBOXにも問題なく入ります。



天満紙器



チャームフォーク&スプーンについてのお問い合わせは「天満紙器」公式HPのお問い合わせフォームよりお願いします。

※QR、または「天満紙器」で検索。



テイクアウト用サイズの小さなカトラリー。カラーバリエーションと持ち手の装飾が、他にはない繊細さ・特別感を演出しています。



◀チャームフォーク
(ブラック & パールホワイト)
◀チャームスプーン
(フロステッド)
size : 105mm
天満紙器株式会社

旅先でお邪魔した洋菓子店さんにて、スイーツとともに出てきたカトラリーがとってもオシャレでした。スイーツだけでなく、細部にまでこだわったセレクトにとっても感動したのを覚えています。その時食べたスイーツは本当に美味しくて、翌日旅行の帰り道にも同じ洋菓子店さんにお邪魔してしまいました。美味しいスイーツを磨くのはもちろんですが、カトラリーひとつにこだわってみるだけで、お客様が受ける印象は大きく変わる可能性があります。「絶対にまた来よう。」と思ってもらえるキッカケはお店によっても、お客様によっても違うもの。気づかれなくてもいいほんのちょっとした部分にも、少し気を向けてみていただきたいなあと思います。

トウメイじゃもったいない テイクアウトカトラリー

ショーケースに並ぶ美しいケーキ達をテイクアウトしてもらう際、あるいはソフトクリームやドリンクなどのテイクアウトスイーツにサービスでお付けする使い捨てのデザートフォーク・スプーン。シンプルで透明な物をお使いではありませんか?「どうせ捨てちゃうものだから」と気を抜かないで!特別な素材・特別な形じゃなくても、たったひとつ、スプーンやフォークの色が入るだけでもより一層写真映えするスイーツにレベルアップさせてくれます。

オマケ ペーパーストロー

近年スーパーでのビニール袋有料化など、プラスチックゴミを減らそうという動きが目立ってきました。特に新しいニュースでは、2020年に向け大手カフェチェーンでの、プラスチックストロー廃止。代わりにペーパーストローが使われ始めています。長時間の使用には適しませんが、デザイン豊富で使用中の違和感も少ないので、ドリンク提供されている洋菓子店様は意識を向けてみてはいかがでしょうか?



◀GALAXY
PAPER STRAWS
KIKKERLAND
144本入り¥1,512-
¥10.5/1本

Paper straw ▶
東急ハンズ
20本入り¥138-
¥6.9/1本



◀ウッドテイストハンドルブランチフォーク
ウッドテイストハンドルティースプーン
ZARAHOME
各¥390-

カトラリーとしての使いやすさと木製の温もりの両方を持ち合わせたひと品。木製カトラリー特有の太さもなく、細くスタイリッシュな形状で、軽く手を疲れさせにくい。さらにウッド部分はエッジがなく優しい触り心地。ナチュラルな雰囲気のお店にぴったりのカトラリーです。タルトやシフォンケーキなどのシンプルなスイーツにオススメ。



SVELTE CUTLERY ▶
デザートフォーク&スプーン
(BLACK・MATT GOLD)
DULTON
各¥699-

1本¥699-とリーズナブルですが、黒とマットゴールドが高級感を演出。あえて一切の装飾を省き素材の質感を最大限に生かしたカトラリー。スイーツの贅沢感をより一層引き立ててくれ、ほんの少し重みが食べ進めることに手にも満足感を与えてくれます。この他にも全4色展開で、シック・レトロ、様々な雰囲気のお店で選んで使いやすいデザインです。



スイーツの鮮やかさを引き立てる黒のスレートプレートと、マットゴールドのカトラリーを合わせれば、グッと高級感をアップさせてくれます。他にも濃い青の食器など暗い色のお皿に合わせるとGood!ブラックのカトラリーには白はもちろん、赤のお皿と相性抜群です。



◀バタフライマドラーGD
Francfranc
¥756-

紅茶やコーヒーのマドラーとして。カップに入れるとフチに金の蝶が止まってキュート♡



HIBITO DESSERT FORK ▶
TEA SPOON
DESSERT SPOON
ACTUS
¥700- / ¥600- / ¥700-

一見何の変哲も無いカトラリーですが、その違いは手に持って初めてわかります。とにかく手に優しく、カトラリーの一切のエッジが取り除かれています。薄く軽いだけでなく手に馴染む触り心地はまるで自分の体の一部のように。





お菓子のミカタ

実は今新しい「お菓子のミカタ缶カタログ」を制作しております！
2019年は新しい缶のラインナップがたくさん増え他にも関わらず、
カタログでその全てをご覧いただけないから。その企画から完成
までの様子を少しずつFacebookにてお伝えしていく予定です。より
多くの缶を利用されるシェフ・マダムのお役に立てるよう、以前の
カタログよりも確実にパワーアップを目指して制作して行きます
ので、よかったら一緒に見守っていただけると嬉しいです!!

カタログを
リニューアル
するお話



編集後記

by わなこ

ここまで読んでくださりありがとうございます、わなこです。我ながら個人的感情満載な一冊だなあと感じております。全国の洋菓子店様に届ける大事な一冊なのに、本当に大丈夫だろうか…という不安はありますが、他にはない読み物として気軽に楽しんでいただけたら一番嬉しいので、あんまり真面目にキチキチしたくないという想いもあったり。同様に、毎日見ている洋菓子店様のSNS投稿の中にも「こんな楽しいお客様がいましたよ!」「たまにはこんな失敗も…」といったゆるい投稿が時々あるとほっこり暖かい気持ちに。もっとお役に立てるように頑張りたい、という想いを強くさせていただきます。お客様もきっと「こんな楽しいシェフのお店なら行ってみたいなあ」と思われるかもしれません!!

カンカンマンの一言

ここだけの極秘情報ですが…何を隠そう!



お菓子のミカタ TOKYO KO BOH!! 日誌 :part.3

6/5-6wed-thu Thank you!! 1st ANNIVERSARY

6月6日(2019)、お菓子のミカタTOKYO KO BOH!!(以下TKB)は1周年を迎えました！
これもお菓子缶をお作りいただいている、洋菓子店様に協力いただけたおかげです。ありがとうございます！1周年記念では、2日間限定で特別デザインの「ホワイト缶」を7種類販売いたしました。(下写真右から順に)
①滋賀のIchigo Ichuさん②大阪のモンガトウさん③千葉のタマミューンさん④新潟のHAPPY SUGARさん⑤茨城の詩穂音さん⑥北海道のCafe de Zazaさん⑦兵庫のリビエールさんに個性豊かなそれぞれのお菓子を詰めていただきました。特別感と高級感溢れるホワイト缶に多くのお客様にお喜びいただけました！
今後毎月替わりで全国の洋菓子店様の紹介をさせていただく為に今までお取引いただいた洋菓子店様はもちろんのこと、まだお取引のない洋菓子店様にも是非ご協力いただければと考えております！そこでお取引いただける洋菓子店様及びお菓子缶を募集いたします。詳細は別紙にて、ご一読くださいませ!!



4th TOURS

2019工場見学ツアーレポート



モンガトウ長尾マダムによる笑顔の絶えない「体力作りセミナー」

突如現れたプライベートジムトレーナー「油田マッスル」さんによるスクワット指導!



6月10日に開催しました工場見学ツアー! 今年も過去最多の参加人数に加え、初めてご参加の洋菓子店様が多かったです! これは私たちにとって大変嬉しいコトでした。毎年ご参加くださる洋菓子店様も、初めてご参加くださった洋菓子店様も、日頃つながりのない方々が出会い、お話をし繋がる。これもまた、お菓子のミカタが洋菓子店様のお役立ちのために、その架け橋として続けていきたいコトのひとつです。今年は特に多くの新しい繋がりが生まれました。
工場見学でも驚きの声をたくさんいただきました。缶だけでなくお菓子もまた、製作過程を誰かに知ってもらおうコトは、完成したモノの価値をあげ、買う・食べる人に「凄い! 食べたい!」と思ってもらう大事な要素かもしれません。美しいお菓子たちを並べて買ってもらっただけでなく、何か他に製作過程を知ってもらえるような見せ方をお店でもらえたら、食べる人も楽しいかもしれません。
来年も同時開催予定です。洋菓子店様であれば、オーナーシェフ・マダム、スタッフさん、どなたでもご参加いただけます。缶を使っているのだとか、使っていないのだとか、そんなことも一切気にせず! また来年度素敵な出会いへの期待を胸に、ご応募お待ちしております。