

導入事例店

株式会社ポアール 様



1969年に大阪の帝塚山から始まり、東京の2店舗を含め、現在8店舗出店。

現会長様の「本物のケーキづくり」から、現社長様のヨーロッパ仕込みのチョコレートが、たくさん詰まった華やかなお店です。昔から今現在も地元の方含め、根強く人気のあるお店です。

(住所) 大阪府大阪市阿倍野区手塚山 1-6-16 tel 06-6623-1101

(HP) <https://poire.co.jp/shop/poire/>

現場の方に質問をしてみました！！

①シェフカット使用後の効果は？

既存の商品の幅が広がり、ロスが無くなり毎回のカット時間短縮に繋がった

②シェフカットを使用して良かったと思う事は？

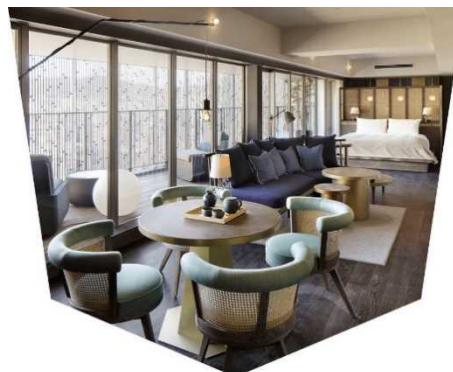
既存のケーキカット・季節ごとのオーナメントの作製可能となった

③シェフカットの使用頻度が多い商品は？

クッキーなど



GOOD NATURE STATION 様



「人にも、自然にも良いものを」

楽しみながら、健康的で良いものを自分らしく取り入れるライフスタイルをコンセプトに
京都の風情ある街中にあり、優雅で休日の一時を落ち着ちつかせてくれるホテルです。

(住所) 京都府京都市下京区河原町四条下ル 2 丁目稲荷町 318 番 6 tel 075-352-3712

(HP) <https://goodnaturestation.com/>

現場の方に質問をしてみました！！

①シェフカット使用後の効果は？

既存商品が一気にカットが出来る様になり、人件費・作業時間を大幅に削減できた。その時間を利用して他の商品へ注力を注げるようになった。

②シェフカットを使用して良かったと思う事は？

製造量も増やす事が可能となり、将来性には様々な販路に挑戦できる。

③シェフカットの使用頻度が多い商品は？

チョコレートボンボン用のガナッシュ・板チョコレート・ガトーショコラ



チョコレートショップ本店 様



1939年にお店を開いた現社長の先代のお父様が、戦争による徴兵を経て帰還後、ロシア人の料理人からもらった1粒のトリュフチョコレートから始まり。現社長も惚れたチョコレートへの思いが、たくさん詰まったお店です。

現在、現社長の娘さんが経営しているフランスのパリの店舗を含め、現在7店舗出店

(住所) 福岡県福岡市博多区網場町 3-17 tel 092-281-1826

(HP) <https://chocolateshop.jp/>

現場の方に質問をしてみました！！

①シェフカット使用後の効果は？

メイン商品の製造時間の短縮とロスの軽減と他社製品との差別化

②シェフカットを使用して良かったと思う事は？

今後、九州や福岡の地図の形をした半生ケーキや花など特別な形のタブレット(チョコ)を作れるので楽しみです。

③シェフカットの使用頻度が多い商品は？

博多の石畳(ケーキ)・サブレ フレ・季節ごとのアントルメケーキ

