TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」

【商品の特性】

商品名	欧州風サワードウブレッド― 石窯焼き、スライス済み・冷凍専門加工
特長機能	伝統的なヨーロッパのパン製法（スパイラルミキサー使用）／一部自然発酵／低温長時間発酵／昔ながらの製法の小麦粉使用（ミネラル分が高く、風味豊か）／油脂・砂糖無添加／「無駄のない、手元にあるヨーロッパの味」ー冷凍庫から一つずつ取り出せます。
コンセプト	本格的なヨーロッパ風サワードウブレッドやライ麦パンをスライス済み・冷凍でご提供。分量調整が簡単で、グリルでそのまま焼くだけで解凍可能。ご家庭にも事業用にも最適です。
いいとこ「強み」	**伝統的な製法と厳選した原材料による、本格的なヨーロッパの風味を持つ伝統的なパン。**
他社との優位性	冷凍状態からそのままテーブルまで数分。スライス済みのため解凍時間が短く、調理の手間や食材ロスを軽減できます。

【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	飲食店事業向けの1本売りと小売りに適した家庭用の小分け包装商品があります。
利用場面（利用シーン）	飲食店でのメニューへの組み合わせ、ホテルの朝食ビュッフェ、およびご家庭でのご利用に適しています。
お客様の「メリット」	他にはない本格的なヨーロッパの味わいと高い栄養価のあるパンを無添加で安心して楽しんで頂けます。冷凍保存のため食べたいときに小分けで出せる利便性があります。
地元での「評判」等	2021年開店より固定客が多く、本格的なパンを求めて秋田県・山形県を中心に遠くからご来店頂いています。自社のビストロで提供するパンを中心とした料理の評判も良く、お食事に来られるお客様とお買い物に来られるお客様の両方の需要に応えています。冷凍パンをより身近にするため、昨年由利本荘市に専門冷凍ベーカリー店をオープンしました。日常利用されるお客様が増えており、幅広い年齢層の方にご支持頂いています。

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。

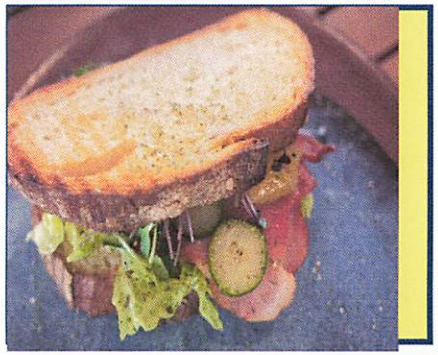
TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」

【企業紹介】

会社名	ベーカリー＆ビストロCRUST
従業員	2 人
売上	20 百万円
代表者名	Van Mulken Peter Hermanus Hubertus

出展カテゴリー	企画・グループ	出展回数	回
出展商品名	欧州風サワードウブレッド		

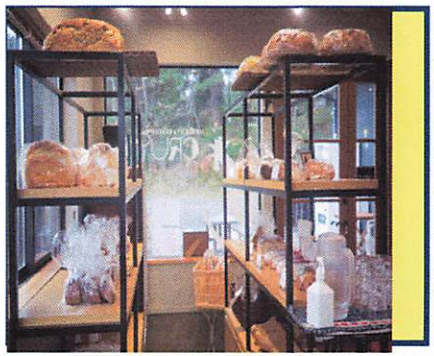


代表者、社員からのメッセージ（思いなど）

私たちはオランダ出身のベイカーとして、本場ヨーロッパの味わいをより多くの方々にお届けできることを、心から楽しみにしています。

地域貢献活動や地域とのつながりについて

CRUSTは家族経営のベーカリーです。工房は私たちの自宅に隣接しており、地域のすぐそばでパンを焼き、お届けしています。保育園の目の前の立地で園利用者や子供たちの友人家族のご来店も多くあります。今年度より学校給食への提供も始めました。オランダ出身のオーナーが手がける、ヨーロッパとの強いつながりも私たちの特徴です。



【所在地・連絡先】

所在地	〒 018-0311 秋田県にかほ市金浦字木の浦山25
URL	bakerybistrocrust.jp
担当者名	(注) ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
E-mail	同上
TEL	同上
FAX	

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」

【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

【アピールポイント】
当店は、バゲットやカンパーニュをはじめとする欧州式ハード系パンの製造を得意とし、本格的な製法と高い技術力を活かした商品づくりを行っています。

秋田県内では数少ない本格ベーカリーとして地域内外から支持を得ており、ベーカリーとビストロを融合した複合業態により、パンの購入だけでなく食事を通じて商品の魅力を体験できる場を提供しています。また、冷凍パン製造・販売部門を確立し、品質を維持したまま全国へ発送できる通販体制を整備しています。

【品質管理情報】

商品検査	<具体的内容>

衛生管理	生産・製造工程の管理
	従業員の管理
	施設設備の管理

危機管理	担当者 （注）ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
	連絡先 同上

【公的認証・受賞歴】

【取引条件等】

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。