

人手不足、原価高騰を解消する冷凍スイーツ

パティシエが薦める活用術



パティスリーアプラノス
オーナーシェフパティシエ

朝田 晋平さん

慢性的な人手不足、インパウンド等による急激な需要回復に伴い、労働環境の改善は待たないの経営課題の一つとなっている。新高輪プリンスホテルやパークハイアット東京、浦和ロイヤルパインズホテルでパティシエを務め、数多くの賞を受賞している「パティスリーアプラノス」(さいたま市)オーナーシェフの朝田晋平さん(60)に経営課題を含めた冷凍スイーツの魅力を聞いた。

「スイーツはパティシエのこだわりが強く出る商品だと思いがちですが、冷凍スイーツに対してはそう認識していません。」

「このお店を始める前は新高輪プリンスホテルやパークハイアット東京、浦和ロイヤルパインズホテルでパティシエやペストリーエフを務めてきました。ホテルでは多岐にわたった仕事をしながらはいけません。ホテル内ショップのスイーツだけでなく、レストランのデザートから宴会や婚礼パーティーで出すスイーツなどを作らなければならぬ、限られた数と時間の中で全て賄うというのは非常に厳しいです。」

「特に最近はお客さまの要望も増え、時間が制約される中で全てを手作りでやるのは難しくなっています。そういう中でうまく

コスパも良く品質も向上 経営課題を解決できる

「食したことはありますか。」「ホテル時代ですが、メーカーさんからご提案があり、試食もしました。その時は私がイメージする、求めるクオリティには達していないという印象をもちました。その後、味の素冷凍食品さんにお付き合いさせていただき、かなり食べ比べてみて、昔と違うなと

「冷凍スイーツのクオリティは確実に上がっています。フレックスペシャルのアイテムの中には、そのままだけでもおいしいものもあり、それと組み合わせることで、手間を加えることなくさらにクオリティを上げることもできます。ラインナップも豊富なので、さまざまなニーズに対応できます。創作の楽しみもあると思います。」

「例えは、冷凍ケーキとステンシルシート（絵や文字などの柄を切り取った型紙）を使えば、急なパティスリーアプラノスにも対応できます。」

「朝田さんから見ると、ここを改良すればもっと良くなる、という点を挙げるとすれば、」

「スイーツは全ての料理を締めくくる、顧客満足度に影響を及ぼす重要な役割を果たします。」

「スイーツは全ての料理を締めくくる、顧客満足度に影響を及ぼす重要な役割を果たします。」

「スイーツは全ての料理を締めくくる、顧客満足度に影響を及ぼす重要な役割を果たします。」

「スイーツは全ての料理を締めくくる、顧客満足度に影響を及ぼす重要な役割を果たします。」

「スイーツは全ての料理を締めくくる、顧客満足度に影響を及ぼす重要な役割を果たします。」



Before

After

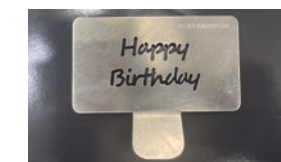
簡単に見栄えが良くなるステンシルシートの活用



▲粉糖やココアパウダーを茶こしでかけるだけ



▲活用例 ケーキの天面に、急なパティスリーなどのお祝いに！



▲ステンシルシートは一枚からオリジナルデザインで作成が可能



▲活用例 お皿の上に、フェアテマのモチーフやオリジナルのロゴで演出



カット済みケーキ ショコラムーース（ベルギー産チョコレット使用）



フリーカットケーキ ショコラムーース（ベルギー産チョコレット使用）



さいたま市武蔵浦和にあるパティスリーアプラノス

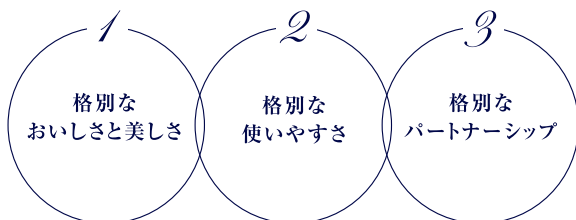
あなたに寄り添い、格別なスイーツを。

シェア
No.1
20年連続

※富士経済「業務用食品マーケティング便覧」
「食品マーケティング便覧」
（業務用冷凍ケーキ・2003年～2022年実績）

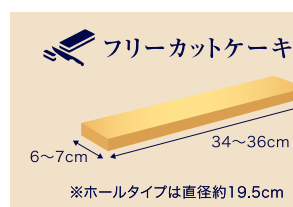
おいしさ、見た目の美しさ、そして、使いやすさ。
あなたに向き合い、そのすべてにおいて格別を目指しつづける「フレックスペシャルティ」。
誇りを持って提供いただけるよう、厳選素材と独自の製法で、こだわりの品質に。
スイーツをお客様を笑顔にしたい――。
その想いに、寄り添いつづけます。

「フレックスペシャルティ」が
シェフを支える
3つの要素



厳選素材と独自の製法で作った、
華やかで美しい、バラエティ豊かな全56種類*の
ケーキシリーズです。

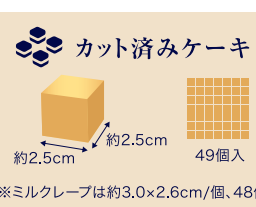
*ハーフサイズ フリーカットケーキ、ロールケーキは除く。23年6月時点



フリーカットケーキ

6～7cm 34～36cm

※ホールタイプは直径約19.5cm



カット済みケーキ

約2.5cm 約2.5cm 49個入

※ミルクレープは約3.0×2.6cm/個、48個入

現在、未曾有の人手不足に陥っている中、我々は「おいさと機能性の追求」という、当初の想いを強く持ち、改めてホテルにお役立ち・貢献しつづけることを誓い、新たなブランドを立ち上げました。商品のおいしさ、見た目の美しさ、使いやすさだけでなく、箱のデザインや提案内容を含めホテル品質で、「メーカーとしての本気度・意気込みを感じる」と、お客様から好評・ご期待をいただいております。

味の素冷凍食品(株)
首都圏フードサービス営業部
八嶋 亮



Eat Well, Live Well.
味の素冷凍食品株式会社

味の素冷凍食品株式会社

詳しいお問い合わせは下記へどうぞ
北海道営業部 011(643)8890 中部フードサービス営業部 052(735)8470
東北フードサービス営業部 022(227)3555 関西フードサービス営業部 06(6449)1262
関東フードサービス営業部 048(600)3785 中国東部フードサービス営業部 082(247)2809
首都圏フードサービス営業部 03(6798)8663 九州フードサービス営業部 092(45)12386

お問い合わせ先URL <https://www.fra.ajinomoto.com/faq>

デジタルパンフレット、
業種別おすすめ製品の
ご紹介はこちら！

