



Step to the future

未来への前進

姫路商工会議所支援で未来へ、
ぐっと前進された会員事業所をご紹介します！

新店舗をオープンし、 パンとケーキの両立を実現することができました！

ワールド エム
株式会社 World M
モンキーブレッド
MONKEY BREAD

代表者 三好 隆宣

〒672-8072
姫路市飾磨区夢野町135-C
TEL 079-231-5539
営業時間：8:00～17:00
定休日：月曜日・火曜日
事業内容：菓子・パン小売業
HP：http://monkey-bread.net

パティスリー エム
Patisserie M

〒672-8072
姫路市飾磨区夢野町120 4号
TEL 079-289-5091
営業時間：10:00～19:00
定休日：月曜日
事業内容：ケーキ・洋菓子

今までの歩み

代表の三好さんは、高校生の頃、部活帰りに近くのパン屋を利用し、「こんな美味しいパンを作りたい!」と思ったことがきっかけで、製菓・製パンの道に進まれました。製菓の専門学校を卒業後は、ケーキ店やパン店で14年間修業を積み、念願のパン屋「MONKEY BREAD」をオープンしました。パン生地には添加物を使用せず、パンの種類に応じて合う素材を厳選しています。中でも、人気商品の一つ食パンは、北海道産小麦の「春よ恋」を使用しており、秘伝のレシピで焼き上げているため、風味が強く焼かずにそのまま食べても美味しいと大変好評です。他店のパンには無いモチモチ感・フワフワ感が特徴ですが、これは、修業時代の素材配合の間違いから生まれたそうで、失敗から学び更なる美味しいパン作りに活かす三好さんのストイックさを感じます。また、オススメのクリームパンは、パティシエの経験を活かして作られており、こだわりの炊き方のクリームの滑らかさと、生地のおうちの良さを堪能できます。一昨年の夏から試験的に販売したフルーツサンドは、ただパンにフルーツを挟むだけでは面白くないと、口当たりの良いコッペパンに自家製の生チョコやムース、アーモンドケーキなどを挟んで仕上げたところ、想像以上の反響となりました。パンとケーキの融合したこのフルーツサンドは、「MONKEY BREAD」の夏のオススメ商品です。冬場には、シュトーレンが毎年大人気となっています。

新たな展開

かねてより「洋菓子や、スイーツにも挑戦したい。パンと洋菓子を両立したい!」と考えていた三好さんは、2020年10月25日に、ケーキ屋「Patisserie M」をオープン。新店舗のオープンには、「中途半端にするのではなく、やるからには全力で!」と並々ならぬ覚悟で挑んだそうです。その思いの結果、お客様の出入りは途切れず、リピーターも続出し大繁盛しています。人気商品の一つであるコルネは、「MONKEY BREAD」のクリームパンとは違った配合でコ

ルネに合うカスタードを使用しているのでは是非食べてみてください。また、ケーキだけではなく焼菓子も好評で、クッキーやサブレ、フィナンシェや焼きドーナツなどラインナップも豊富です。クッキーやチョコに、ロゴや名刺を印字することも可能で、会社の周年事業の記念品やプレゼント、営業先への手土産などにもぴったりです。

商工会議所を利用して

三好さんは融資の相談に商工会議所を利用したことをきっかけに、販路開拓の取り組みに活用できる「小規模事業者持続化補助金」を知りました。そこで手土産利用にふさわしいパッケージの作成が必要と、商工会議所職員から助言を受け、申請したところ、無事採択されました。完成した箱はスタイリッシュなデザインで、お客様からの評判も上々です。加えて、タウン誌への広告掲載を行い、新規顧客の獲得へと繋がりました。また、マル経融資を利用し、工房を新設することで、生産性が向上し、「欲しかった商品が売り切れてしまっている。」という機会損失の解消ができました。さらに、商工会議所職員の「工房の稼働率に余裕があるので新店舗機能を付加しては?」のアドバイスをヒントに、スタッフとミーティングを行い、ケーキ屋である新店舗のオープンを決意しました。「Patisserie M」のオープン初日には大行列ができるなど好スタートを切ることができました。三好さんは、「商工会議所の方には、会社のターニングポイントごとに背中を押していただいています。こんなに親身になって支援して下さるのかと、商工会議所のイメージが変わりました!」と語ります。

今後の目標を教えてください!

「世界から姫路へ」をキャッチフレーズに、世界中の人々が「MONKEY BREAD」と「Patisserie M」を目当てに姫路を訪れるようなお店へと進化し続けていくことが目標だそうです。

