



鈴木万寿夫ベーカリーシェフ(右)と
パングランプリ東京・東京都知事賞
受賞の八津川真衣さん

ニューノーマルで求められる製品を続々開発

2021パングランプリ東京の最優秀作品が、東京マリオットホテルの「ペストリー & ベーカリー GGC0. (ジージーコー)」で販売が開始された。各種コンテストで優秀な成績を収める同ホテルベーカリーは、若手職人に積極的に大会出場を促しており、これが技術力向上と魅力的な商品づくりにもつながっている。また同ホテルは料理からパン・菓子全般を自社製造しているため部門を越えたフラットで活発なコミュニケーションも強みで、商品開発のスピードを高める要因にもなっている。



2013年開業の同ホテルは国内では比較的若い外資系ホテルであることから、新しいことにもスピード感を持って挑戦することをモットーとし、ベーカリースタッフにもその精神が浸透している。ベーカリーは開業当初からシェフを務める鈴木万寿夫さんを中心に総勢8名からなり、今年6月に開催された「パングランプリ東京」で最優秀賞を受賞した入社5年目の八津川真衣さんも主力の一人。八津川さんは普段から商品開発に携わっているため、今回初の出品ながら、女性ならではの見た目や食感へのこだわりに加え、陳列時の安定感や味といった商品としての完成度を高めたことが結果に結びつ

いたと振り返り、「これからもオリジナル商品に積極的に取り組みたい」と意気込みを見せる。ベーカリーでは女性目線で開発した商品が売れており、流行感度が高く、コロナ禍でも行動力・購買意欲も高い“女性”が鍵になると、マーケティング部では分析している。

“SDGs”は今やサンドやデリの主軸

女性目線に加え、SDGsの観点から始めた「ヴィーガン」「低糖質」商品が、コロナ下に成果を結びつつある。きっかけは4月に限定販売したテイクアウ