

## ボンパドゥルの新店

### 新コンセプト店オープン

# 独自の冷凍パンを焼きたてで提供

ボンパドウル（三藤貴史社長）は3月10日、東京・新宿マルイ本館に新コンセプト店「Frozen Fresh POMPADOUR（フローズンフレッシュボンパドウル）」を出店した。“おいしくてエコな新次元のベーカリー”を目指し、独自の冷凍・焼成技術により、いつでも焼きたてを最高の品質で提供してフードロスを抑える店を実現する。



1 冷凍ショーケースには豊富な種類の冷凍パンが並ぶ 2 自社開発のオープン 3 人気定番『クロワッサン』『おいもパン』『フランスあんぱん』など。冷凍購入なら自然解凍してから好みでトースター等で再加熱

新店では、独自の冷凍製法を用いて風味と旨味を生地内部に凝縮した冷凍パンを開発し、初めて常設の冷凍ショーケースで販売する。さらに同パンを冷凍状態のまま焼成できる新開発の専用オープン（マイウェイオープン）を導入し、短時間（2～4分）で通常のベーカリーオープン同様に焼きたての味を提供できるようにした。これにより、同店閉店間際など、お客の欲しいパンが品切れのときでも注文があれば冷凍パンを1個から同オープンで温めて提供することで販売機会を逃さずにお客の要望にも応えることができる。

広報担当者は、「2008年特許取得のパン製造方法により、パン内部の気泡を劣化・老化させる

ことなく1ヵ月間の冷凍保管が可能となった。当社こだわりのオールスクラッチやストレート製法は変わらないが、専用工房で焼成後に急速冷凍し個包装している」と説明。また新たな取り組みによって、「フードロスを約8～9割削減できると想定、最終目標をゼロとしている」と話した。なお店全体の商品ラインアップは、常温のパンと冷凍パンを合わせて約80種類となる。

なお同店に続いて、4月25日には冷凍パン製造工房を併設した店舗（新宿エルタワー内）を新規出店し、冷凍フランスパンの販売も開始する予定。

【店舗概要】店名：ボンパドウル丸井新宿店／住所：東京都新宿区新宿3-30-13 新宿マルイ本館地下1F