

外食産業における電化厨房導入事例 【サンマルクカフェ岡山青江店】

大井 正充 (おおい まさみつ) 中国電力(株) 販売事業本部 エネルギー営業センター

南條 英樹 (なんじょう ひでき) 中国電力(株) 販売事業本部 岡山エネルギー営業担当



流行の変化への対応、また、他外食企業・中食産業との市場競合など、外食産業の経営は厳しい。その中で、岡山を本社として全国に展開する元気な外食企業がある。その会社の選んだコンセプトは、『電気による付加価値店舗』である。

株式会社サンマルクは「お客さまに最高のひとときを、他では味わえない満足とともに提供する『最高のひととき創造業』」を企業理念とし、「味・雰囲気・サービスは一流、価格はリーズナブル」を目指して事業展開している。

サンマルクチェーンでは、洋食の「ベーカリーレストラン・サンマルク」を中心に、カフェ、和食、回転寿司、中華と多種多店舗展開し、05年3月現在、全国

に344店(直営店168・FC店176)を出店している。

その「最高のひととき創造」に、電化厨房が一役買っているのである。

1. オープンキッチン ベーカリーレストラン

2004年にオープンした、「サンマルクカフェ岡山青江店」。挽きたてのコーヒーの香りと焼きたてのパンの香りに誘われてお店に入ると、入口近くにあるパン工房が一番に目に入る。

このパン工房は、お客さまの目の前で調理するオープンキッチンスタイルになっており、生地からパンが