

東京グルメレポート

・ amam dacotan

東京都港区北青山3丁目7-6

福岡六本松店と表参道店の二店舗展開

パンの種類

- ・ 惣菜パン・菓子パン・リュスティック・ルヴァン・バゲット
- ・ 食パン・シンプル・サスティナブレッド・マリトッツォ

店内の様子





←惣菜パンは一個約
500円

種類が豊富！



食パン 205円
さつまいも食パン480円
ほうじ茶食パン260円



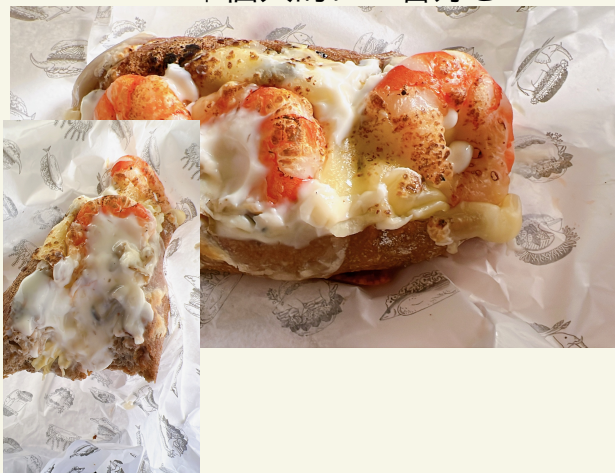


看板メニューの4種のチーズとはちみつのクロムッシュははちみつの甘みと中にも外にもたっぷりあるチーズの相性がよく、美味しかった



このアップルタルトは真ん中がアップルで外側にカリカリの食感で甘いコーティングのようなものがあり、甘味のある一品

↑個人的に一番好き



まるでシチューのようなたっぷりのクリームと具たくさんのキノコとエビの入ったパン



コブの一個一個に小さいウインナーが入っていてスパイスの効いたパン



明太グラタンリュスティック
380円



マヨネーズ風で卵の中に麺のようなものがあった



待ち時間：約一時間

従業員数：8人ほど

立地：表参道駅から1分

商品の価格帯：200円～700円後半 お盆一個分のせて約5000円

テラス席は5テーブルほどで店内ワンドリンク制でドリンクがアップルジュースやミルクティーなど平均550円

パン市場について

・ 右の農林水産省のグラフのようにパン市場の

生産量はほぼ横ばいで推移している。

・ 農林水産省の主食に占める割合の調査では1983年に57%だった米類が2003年には42.4%に下落したのに対してパンは21.4%から31.4%へと上昇している。

・ パンの消費額も2022年に米が二万円を割り込んだのに対してパンは32,497円

と昨年から1,144円も増加し、年々差は広がっている。

→日本人の主食は米からパンへと変わり始めている

パンの需要が伸びてる要因とは？

- ・ 食生活の欧米化や若者層の米離れ
- ・ 共働き世帯による時短食の需要
- ・ 朝食でパンをとる家庭の増加

パン業界のコスト

・ パン業界の一番の懸念点である小麦の価格高騰です。長期化するウクライナ侵攻によっては市場が不安定化する可能性もある。輸入小麦に頼る日本としては生産国のウクライナやアメリカでの干ばつなどの気候変動に影響を受ける。さらにコロナ禍で落ち込んだ経済活動の

正常化による輸送コストなども相まって引き続き高止まりする確率が高い。

