

# 食の感動で、この星を満たせ。

## TORIDOLL→

### News Letter

2025 年 12 月 29 日

～まだまだふくらむ ゆめのコッペパン～

### 地元小学生のアイデアを商品化！

### 第二弾は「豚キムチ」

### コッペ製パン綾瀬駅北店にて販売開始予定

「心的資本経営」を原動力に、世界中へ食の感動体験を提供する株式会社トリドルホールディングス（東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 栗田貴也）傘下の株式会社トリドルジャパン（東京都渋谷区、代表取締役社長 柏原 聡）が展開する、コッペパン専門店「焼きたてコッペ製パン」は 2026 年 1 月より、地域の小学 3 年生の女の子が提案してくださった内容をもとにした新商品「豚キムチ」を、約 1 カ月の期間限定で綾瀬駅北店にて販売する予定です。



本新商品は、足立区内の小学校に通うコッペパンが大好きな小学 3 年生の女の子が「こんなコッペパンがあったら良いな」とコッペ製パン綾瀬駅北店に通いながら、実際に色々な検証を重ねたアイデアをまとめ、お店に届けて下さったことがきっかけで誕生しました。11 月に販売した「プリンアラモード」に続いて、2 回目の実現となります。

## ■ご提案いただいた「ゆめがつまったコッペパン」一部ご紹介



2

●主眼点の結果

①パン屋さんのお仕事  
パンは、さくをまぜてからやき  
上がるまでに時間もかかる食べ  
物です。時間がかるからといって、前日につく  
ったパンをならべていたら、お客さん  
はよろこびません。開店と同時にやき  
たてのパンをお店にならべるためにパ  
ン屋さんは早朝から仕事をはじめてい  
るのです。

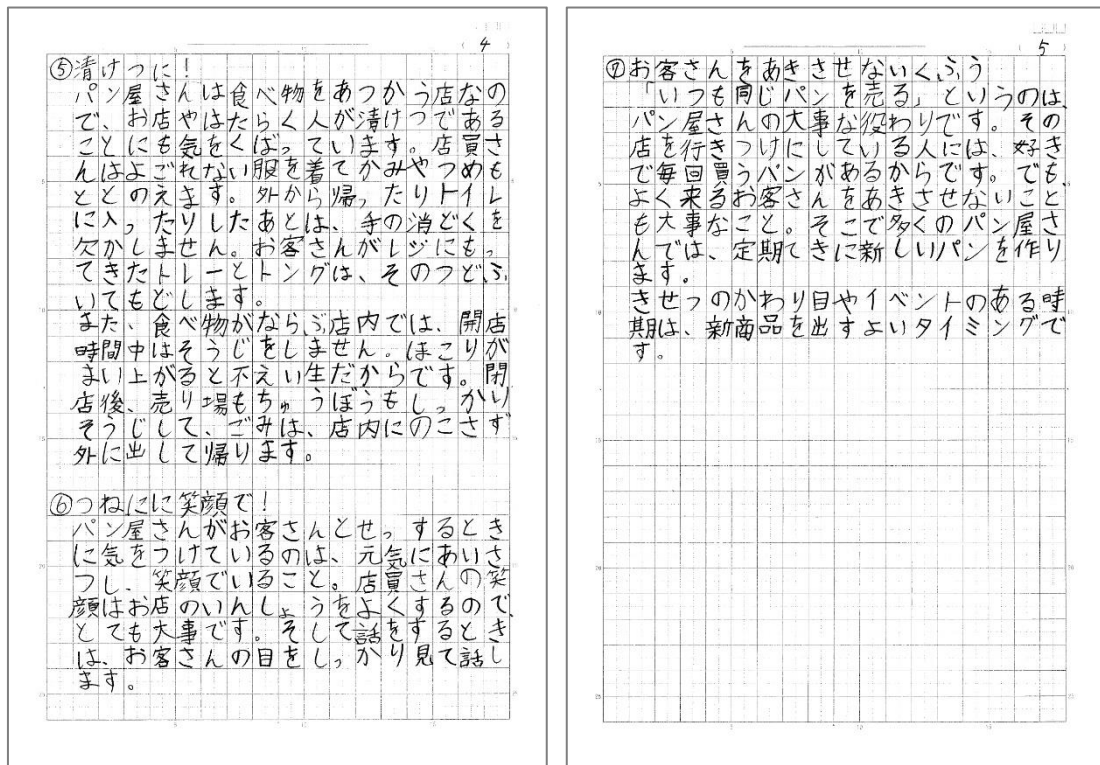
②パンがあまりないためのくふう  
パン屋さんでは、今日やいたパンが翌  
日にもお店にならんだままということ  
は、あまりありません。パンが売れの  
こらないためのくふうをしているから  
です。  
一つは、前の日に、明日やくパンの数を  
をしゃるいごとにだいたひ決めておく  
こと。平日より休日にお客さんが多い  
など、これまでのけいけんから売れる  
数の予そくがつくので、予定を立てる  
ことができます。  
もう一つのくふうは、パンを何度かに  
分けてやくことです。すべてを一度に

3

つくるわけではなく、早朝には開店時  
にならべるパンをつくり、その後は屋  
に売るパンをつくるなど、回数を分け  
ます。その開店買さんは商品の売れ行  
きをよく見ていて、次につくるパンの  
数をも調整します。このとき、つくり  
すぎてあまらないように数を決めるの  
です。

③何度もやくのは、やきたてを買、ても  
らうため  
パン屋さんがパンを何度かに分けてや  
くのはお客さんにやきたてのパンを食  
べてもらうチャンスをつやしたいため  
でもあります。

④お店をはなやかに！  
お店にならべたパンには、店買さん手  
づくりの「POP」とよばれるせんて  
ん文句がそろえられていることがあり  
ます。「当店人気ナンバーワン」「こ  
の春げん定新商品！」など、おすすめ  
商品であると知らせることで、お客さ  
んに買、てもらおうとするくふうです。  
また、こうしたくふうは、店全体をは  
なやかにするくふうでもあります。



また、11月に商品化に至った「プリンアラモード」の販売時に、考案者の小学生から心あたたまるメッセージもいただきました。

### ■「ゆめがつまったコッペパン」を提案して下さった小学生からのメッセージ

きのう、プリンアラモードコッペを買いに行きました。  
 自分の考えたコッペパンが本当にお店に並んでいて、  
 とっても感動しました 😊  
 お店の前で、小さな男の子が「プリンアラモード食べたいな！」と  
 お母さんと話しているのを聞いて、うれしくなりました 😊  
 校長先生にもお話して、「すごいね！」ってほめてくれました！  
 お友達にもプリンアラモードコッペをせんでんします！  
 たくさん売れますように 😊

(関連リリース) [～小学生3年生の夢を実現～コッペ製パン綾瀬駅北店にて販売開始の「プリンアラモード」に込めた想い](#)

是非、このあたたかな物語とともに、新しいコッペパンをご賞味ください。



## ■商品概要

商品名：豚キムチコッペ

販売価格：490 円（税込）

販売開始予定： 2025 年 1 月～約 1 カ月

販売店舗：コッペ製パン 綾瀬駅北店



## ■店舗概要

店舗名：コッペ製パン綾瀬駅北店

所在地：〒120 - 0005

東京都足立区綾瀬 3-1-10

千代田線綾瀬駅中間部ホ号

営業時間：

・ 平日：7:00～20:30

・ 土日祝：7:00～20:00

※パンがなくなり次第終了いたします

電話番号： 03-3606-2825



## ■コッペ製パン

2018 年、足立区綾瀬に 1 号店をオープンした「焼きたてコッペ製パン」は、現在関東に 4 店舗を展開するコッペパン専門店です。店内にパン工房を構え、毎日生地から手づくりし、“外はふわふわ、中はもちもち”の食感を追求したこだわりのコッペパンを、一つひとつ丁寧に焼き上げています。店内で仕込み・調理をした種



類豊富なフィリングを常時ご用意し、目でも楽しんでいただける彩り豊かなデコレーションも特徴です。目まぐるしい日々の中の大切な一食。だからこそ、いつ、どこで、だれと食べても人の温もりが感じられる食事をしてほしい。だから、手間暇を惜しまず、他店では再現できない、ふわふわもちもちの食感を追求したこだわりのコッペパンを毎日焼き上げます。焼きたてコッペ製パンは、毎日食べたくなるコッペパンを作り続けます。これが、私たちの想い、そして約束です。

---

## トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

---

[ お問い合わせ先 ] 株式会社トリドールホールディングス サステナビリティ推進部  
TEL : 03-4221-8900 E-mail : [tori-pr@toridoll.com](mailto:tori-pr@toridoll.com) <https://www.toridoll.com/>