

# 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」

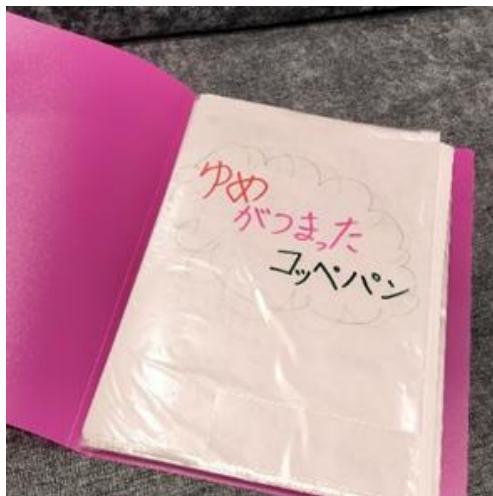
コッペ製パン綾瀬駅北店にて販売開始予定

「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ールホールディングス（東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 粟田貴也）傘下の株式会社トリドールジャパン（東京都渋谷区、代表取締役社長 柏原 聰）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ヶ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「ゆめがつまたコッペパン」一部ご紹介



● 言べた結果 (2)

**パン屋さんのお仕事**

①時間のかかるパンづくり  
パンは、ざいりょうをまぜてからやき上がるまでにとても時間がかかる食べ物です。  
時間がかかるからといつて前日につくったパンをならべていたら、お客様はふろこびません。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りません。パンが売れのこらなり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しゅるいごとにだいたい決めておくこと。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、その後は昼に売るパンをつくるなど、回数を分けます。その間店販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調整します。このとき、つくりすぎてあまらないよう数を決めるのです。

③何度もやくのは、やきたてを買ってしまうため  
パン屋さんがパンを何度かに分けてやくのはお客様にやきたてのパンを食べてもらうチャンスをふ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、店販さん手づくりの「POP」とよばれるせんでん文句がえらべられていることがあります。「当店人気ナンバーワン」「この春けん定新商品!」など、おすすめ商品であると知らせることで、お客様に買っ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こうかあります。

⑤清けつに！パン屋さんは食べ物をあつかう店なので、お店やはたらく人が清けつであることをも気をくばってています。店販さんはよごれたい服を着てかみやつめもとのえます。外から帰るなりトイレに入ったりしたあとは、手の消ぐを欠かしません。お客様がレジにも、てきたトレーとトングは、そのつど、いいてもじします。

また、食べ物がなら、店内では、開店時間中はそじをしません。ほこりがまい上がるほど不えい生だからです。閉店後、売り場もちゅうぼうもしかり、そじして、ゴミは、店内にのこさず外に出して帰ります。

⑥つねに笑顔で！  
パン屋さんがお客様とせっするときには、元気にあいさつし、笑顔でいること。店販さんの笑顔はお店のいいしょうをよくするので、とても大事です。えして話をすると、は、お客様の目をし、から見て話します。

⑦お客様をあきさせないくらう、「いつも同じパンを元る」というのは、パン屋さんの大事な従わりです。その店を行きつけにしにくる人には、好きで毎回買うパンがあるからです。でも、よく来るお客様をあきさせないことを大事なこと。そこで多くのパン屋さんは、定期できに新しいパンを作ります。

きせつのかわり目やイベントのある時期は、新商品を出すよいタイミングです。

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。

### ■「ゆめがつまたのコッペパン」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専用

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”とお客様の“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/>