

コロナ下でも地方出店、高級食パン店、熱い戦い、市場に転機、贈答用は伸び悩む。

2020/08/15 日本経済新聞 地方経済面 中部 7ページ 1093文字 書誌情報

1本（2斤）1000円前後の高級食パン専門店をめぐる戦いが過熱している。人気店の「銀座に志かわ」は2021年3月までに愛知、岐阜、三重県で現在の2倍の20店に増やす計画だ。各社は新型コロナウイルス下で「自宅おいしい食材を」というニーズを狙う一方、贈答向けは伸び悩んでおり市場は転機を迎えている。

「三重県はまだ広げる余地がある。四日市市で出店を検討したい」と話すのは、「晴れパン」を展開するTHS（埼玉県越谷市）の金本正彦社長だ。中部3県に既に20店を構え、さらに8月の1カ月間に4店を出す積極ぶり。銀座仁志川（東京・中央）が運営する「銀座に志かわ」は、巣ごもり消費で既存店売上高が倍増したという。コロナ下の7月も愛知に3店をオープンした。

BIGBANG（名古屋市）が運営する「い志かわ」を含めた3社は、高級食パン市場のリーダー企業とされ、フランチャイズチェーン（FC）で成長してきた。い志かわの直営店は一つだけで、FCは本部から仕入れる小麦粉と特注の機械で絶妙な生地の配合や焼き加減を提供している。

市場24年4%減

ただ、コロナ下で高級食パン市場は曲がり角にさしかかっている。マーケット調査会社の富士経済（東京・中央）によると、食パンの専門店市場は21年の270億円をピークに緩やかに落ち込む見通し。24年は4%減ると予測する。

船瀬三和主任研究員は「これまで市場をけん引してきた贈答向けの需要が、外出の自粛や企業の会食減少で期待できない」と話す。各社が出店を急ぐあまり、限られた市場を奪い合うリスクが出始めている。

3社は独自の戦略を描く。銀座に志かわの高橋仁志社長は郊外の商業施設の近くなどに絞って集客を上げるといふ。晴れパンは近隣の自社店舗で消費者の奪い合いを防ぐため、人口10万人のエリアに1店しか出さない方針だ。い志かわは高齢者らの宅配ニーズに応えようと、福島市の店舗で焼いた食パンを冷凍して同県全域に配送するサービスを試験的に始めた。

中価格帯も競合

コロナ下で消費者の価格志向は一段と強まり、中価格帯の食パンがライバルになりつつある。

8月には本間製パン（愛知県小牧市）が愛知県産の小麦「ゆめあかり」を100%用いた食パンを398円（税込み）で売り出した。地産地消を強みに、名鉄百貨店本店の直営店や農産物直売所で販売する。

高級食パン専門店が商品を絞ることで、必要な機械や小麦粉の種類が従来のベーカリー店より少なくて済むとされてきた。利益率は高いが、ブームが一巡した今、真価が問われている。（田崎陸）

【図・写真】「銀座に志かわ半田店」のオープンには30人ほどが並んだ