

開業準備、何から始める？

お客様に選ばれるための
道具選びとファンづくり入門



Created by



はじめに

これから洋菓子店を始めようとしているあなたにとって、開業準備はワクワクする反面、「何から手をつければよいのか…」と戸惑う場面も多いのではないのでしょうか。

本資料では、洋菓子店を始めたばかりor始める予定の方が「お客様に選ばれる店」になるための基礎を、道具選びとファンづくりという2つの視点から解説していきます。

「おいしいケーキを作れる」だけでは、選ばれるお店にはなれません。「おいしさを伝える工夫」があってこそ、お客様の心に残り、リピートへとつながっていきます。

この冊子があなたの開業準備の一助となり、お菓子とお店が愛されるスタートとなれば幸いです。



目次



- 開業前に知っておきたい製菓道具の基礎
- 用途別にわかる！プロも使うおすすめ製菓アイテム4選
 1. 使い捨て絞り袋
 2. パイピングバッグ
 3. シリコンマット・メッシュ
 4. テフロンシート・ベーキングシート
- 「そのケーキ、どこのお店の？」と聞かれる仕掛けを作る
- POPで伝える、あなたのお菓子の魅力
- 写真映えとブランド感を両立！ロゴ入りケーキピック活用術

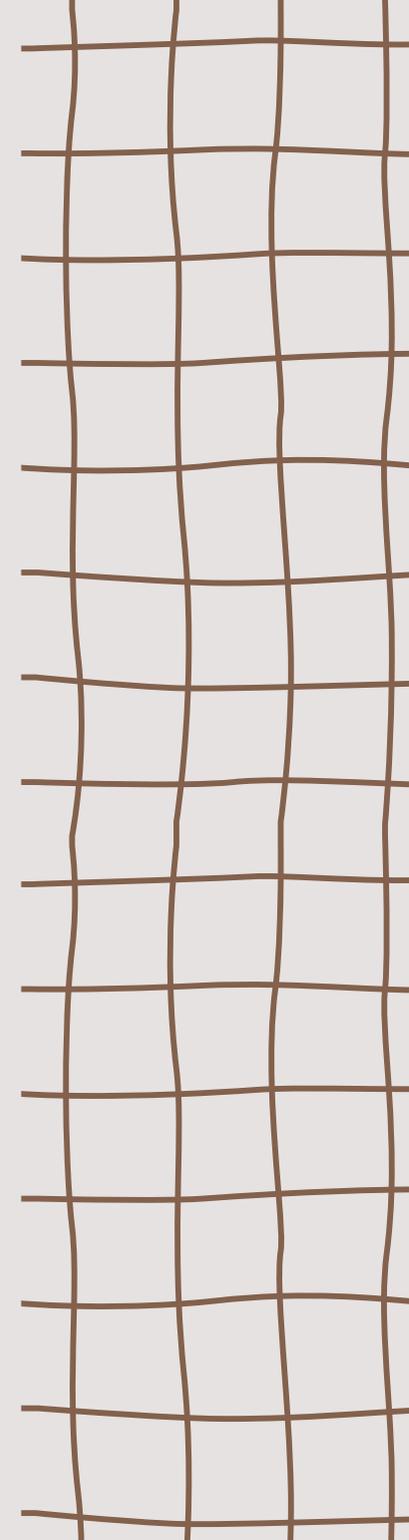
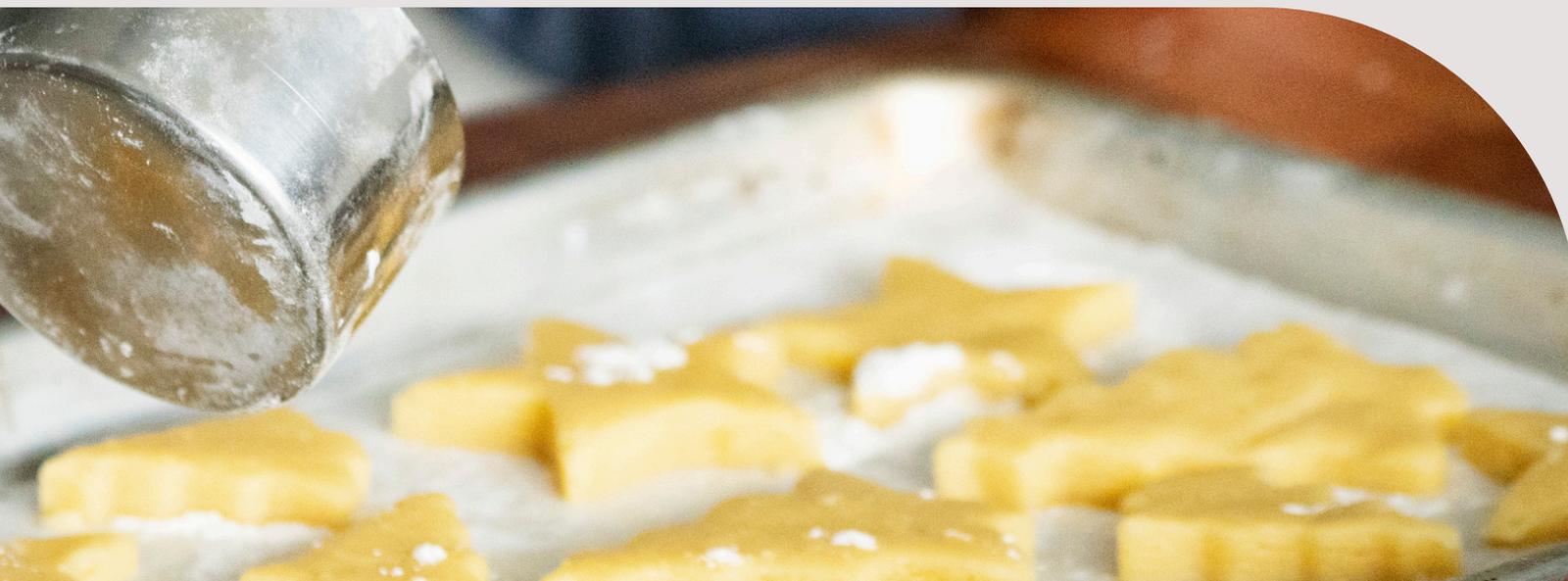
まずはここから！ 開業前に知っておきたい製菓道具の基礎

洋菓子店の運営において「製菓道具」は、調理の効率・仕上がりの美しさ・衛生面に大きく関わる重要な要素です。

ところが、開業準備の段階では「どれを買えばいいの？」「家庭用と何が違うの？」といった疑問や不安を感じる方が少なくありません。道具選びで失敗しやすいのは、以下のようなケースです。

- 一見便利そうだが実際には使わないものを購入
- 安さ重視で買ったものがすぐに破れて使えなくなる
- 同じ用途の道具をいくつも揃えてしまう

大切なのは、「使用頻度・衛生管理のしやすさ・コストパフォーマンス」を基準に、自分のお店のスタイルに合った道具を選ぶことです。次のページから、**製菓道具を選ぶ際に知っておくべき基礎知識**をわかりやすくお伝えします。



用途別にわかる！プロも使うおすすめ製菓アイテム4選

1.使い捨て絞り袋

絞り袋は繰り返し使える布製と、ポリエステル製の使い捨て絞り袋がありますが、人気を集めているのは「使い捨て絞り袋」です。

布製の絞り袋は使用後に煮沸消毒が必要になるため、どうしても作業時間がかかります。昨今の人手不足時代では、少しでも作業時間を減らしたいお店が多く、使い捨て絞り袋が人気を集めています。

使い捨て絞り袋は、布製に比べて衛生的で、手軽に取り替えができる点が大きな魅力です。特に色付きタイプは、袋の切れ端が万一ケーキに混入してもすぐに発見できるため、食品事故のリスクを軽減できます。さらに耐久性にも優れており、力を込めた作業でも破れにくく、初心者からプロまで安心して使えます。



色付きを選ぶことで、カットしたときの端切れが間違っ
てケーキに入っても発見しやす
くなり、食品事故防止に◎

使い捨てにすることで、
衛生管理もGood!
煮沸消毒の作業時間も
削減できて、人手不足
解消にも◎

用途別にわかる！プロも使うおすすめ製菓アイテム4選

2.パイピングバッグ

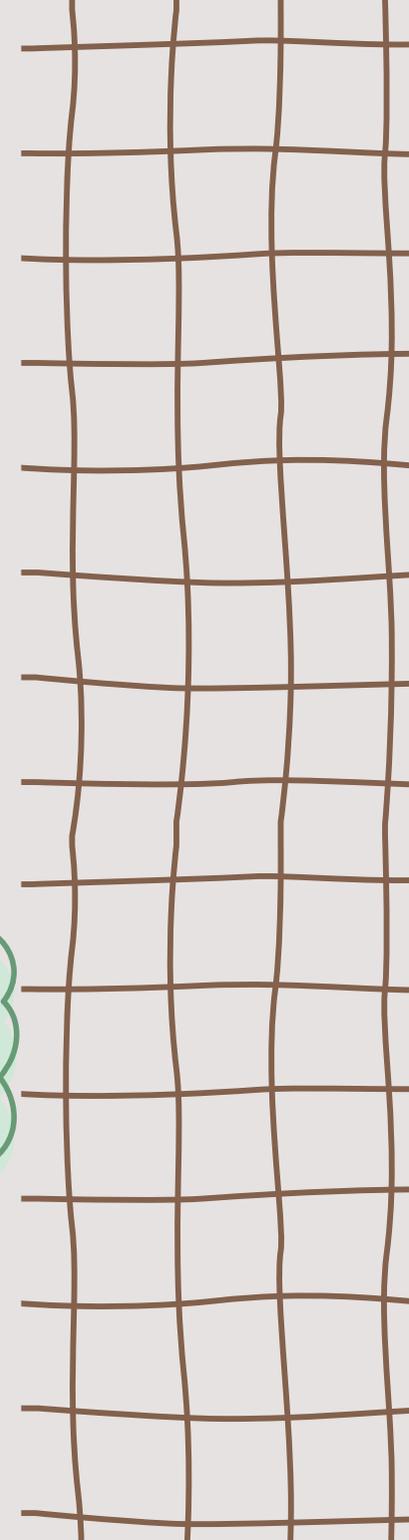
パイピングバッグは、デコレーションやクリームの絞り作業に最適です。特に、小さな穴が開いたノズルを使えば、初心者でも均一の太さで美しく仕上げることができ、力を均等に入れやすいため、安定した仕上がりを実現できます。

また、生クリームやムースなどの材料が残った場合でも、バッグごと冷蔵保存が可能なものを選びましょう。ラップで包む手間を省けるキャップ付き仕様や、袋の上部をシーラーで閉じて密封できるものを選ぶと、衛生的かつ効率的に作業が進められます。必要なときにすぐ再利用でき、道具の使いまわしによる時間のロス・フードロスも軽減されます。



材料が余ったら、バッグごと冷蔵庫に入れて保存できるので、ムダがなく衛生的にも◎

先端にノズルがついていて、初心者でも安定した仕上がりを実現



用途別にわかる！プロも使うおすすめ製菓アイテム4選

3.シリコンマット・メッシュ

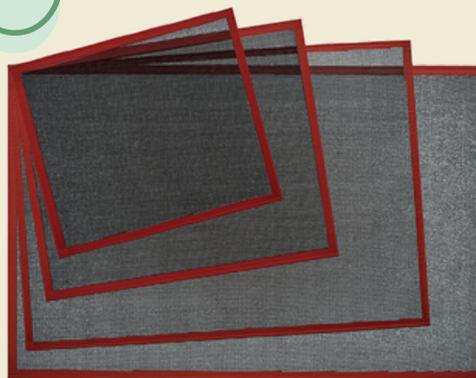
シリコンマット・シリコンメッシュは、鉄板からの熱を均一に伝えることで焼きムラを防ぎ、ケーキやクッキーの仕上がりを安定させます。焼き損じや不揃いな商品を減らすことで、フードロスの削減に貢献できます。特に一度に大量に焼く店舗では、品質の安定とロス削減の両立に大きく影響します。

メッシュタイプは焼き上がりの質感にも影響し、黒色は穴が大きく油分が落ちやすくサクッとした食感に、茶色は穴が小さく油を保持ししっとりとして焼き上がる特長があります。用途に応じて使い分ければ、同じ生地でもバリエーションを出せるため、商品開発にも役立ちます。

穴が大きいとサクッとした食感に、穴が小さいとしっとりとした食感に

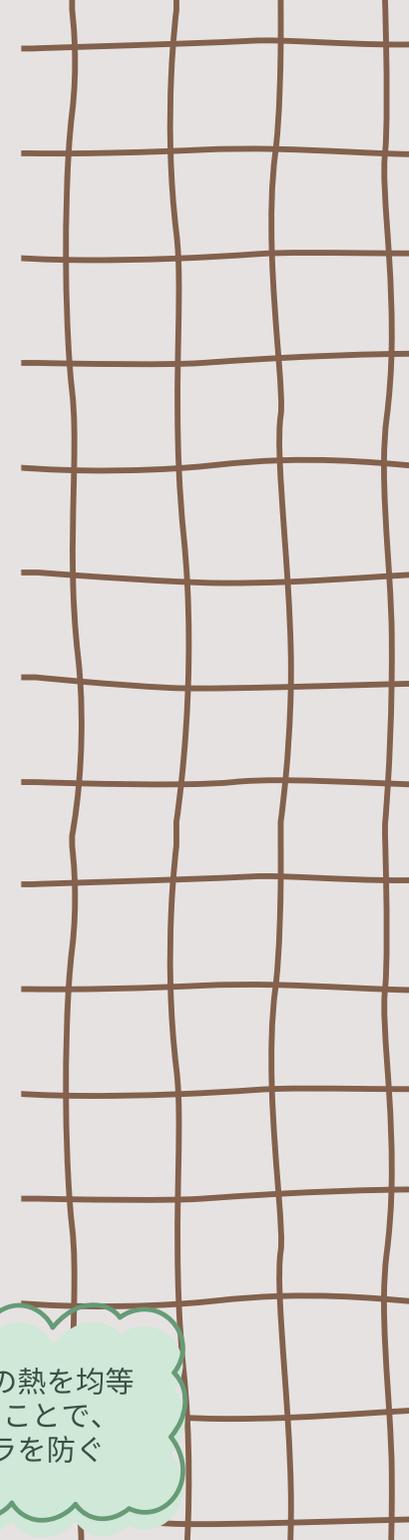


穴が小さいもの：しっとり



穴が大きいもの：サクッと

鉄板からの熱を均等に伝えることで、焼きムラを防ぐ



用途別にわかる！プロも使うおすすめ製菓アイテム4選

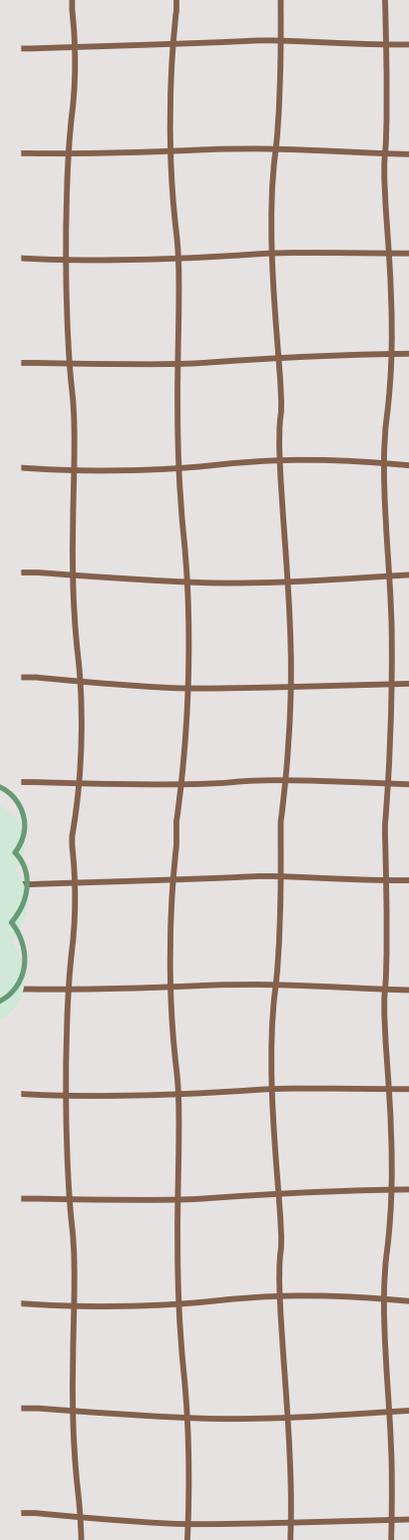
4.テフロンシート・ベーキングシート

テフロンシートは、クッキーやパイ、シュー生地などの焼成時に天板に敷いて使うことで、こびりつきや焦げつきを 방지、美しい焼き上がりを実現します。油やバターを使わなくても滑りが良く、生地を均等に広げやすいため、焼成品質が安定します。

さらに、型抜きやテンパリングチョコレートの冷却にも活用でき、用途が広いのも特長です。テフロンシートはシワになりやすく、繰り返し使える耐久性を備えつつ、ハサミで自由にカットできるものを選びましょう。店舗ごとのオーブンサイズに合わせた使い方が可能です。洗ってすぐに再利用でき、衛生的かつエコで、毎日の製造作業の効率を高めます。

こびりつきや焦げつきを
防ぎ、焼き上がりの品質
が安定◎

繰り返し使えて、ハサミ
で自由にカットできるも
のがGood!



「そのケーキ、どこのお店の？」 と聞かれる仕掛けを作る

新規顧客の多くは、今や「SNSを見て気になったから」という理由で来店しています。つまり、ケーキそのものだけでなく、“写真にどう写るか”が集客に直結する時代です。

では、あなたのケーキがSNSに載ったとき、それを見た人が「どこのお店のケーキだろう？」と分かるでしょうか？

そこで有効なのが、お店のロゴが入ったケーキピック。

ブランド名や店舗の世界観を伝える視覚的アイコンがあることで、たとえ写真1枚でも「このケーキ、〇〇さんのところだよね」と印象付けることができます。

そして、SNSと並んで重要なのが、実店舗での「インスタマーケティング」。POPや店内演出によって、来店したお客様がケーキを手に取りたくなる仕掛けを用意しておけば、初回来店での購入率を高め、印象にも残すことができます。

次章では、この“POPの役割”について詳しく解説していきます。



ロゴ入りケーキピックは
お店の宣伝を行う上で欠
かせない定番アイテム



例えば、POPを斜めに配置
して視線が商品に流れる
ようにする、など



POPで伝える、あなたのお菓子の魅力

接客に慣れていないスタッフやアルバイトでも、商品を魅力的に伝えられるツールがPOPです。POPがあることで、説明なしでも「どれが人気か」「どれが限定か」が一目で伝わり、お客様の購買意欲を後押ししてくれます。

有効なPOPの例：

- 「当店人気No.1！」
- 「季節限定・今だけの味」
- 「濃厚ショコラ使用・リピーター続出！」

また、POPは会話のきっかけにもなり、「どんな味なんですか？」「いつまで販売していますか？」などのやりとりが生まれ、ファンづくりにもつながります。POPテンプレートや書き方のポイントも用意しておくことで、誰でも簡単に作成でき、店舗演出の統一感も出しやすくなります。

詳しくは店内装飾のコツは別紙で詳しくまとめているので、よければこちらも見てみてください。

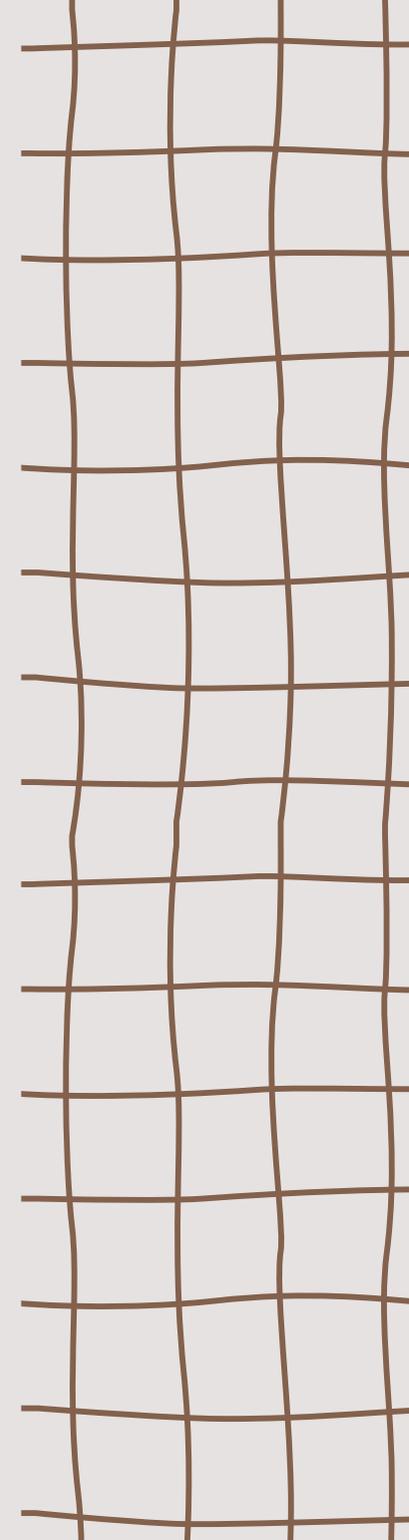
[「時間ゼロ・センスゼロ」でもできる！洋菓子店の売上が変わる“店内装飾”の新常識](#)

顧客の心をつかむ決め手は“季節感”

新しくケーキ屋さんを始めるなら、季節のイベントを味方につけましょう。入学式、こどもの日、ハロウィン、クリスマス…そんな特別な日に「ちょっといいケーキが食べたい」と思う人は多く、来店のきっかけになります。そこで活躍するのがケーキピック。

季節限定デザインのピックをケーキに添えるだけで、お手軽にイベント感を演出できます。

まずは年間のイベントスケジュールを立て、季節商品を計画的に展開しましょう。季節イベントで初めて来店したお客様が、「また来たい」と思ってもらえるように、写真映えや限定感を意識した工夫も大切。ピックひとつで、あなたのお店にファンが増えるチャンスが広がります。



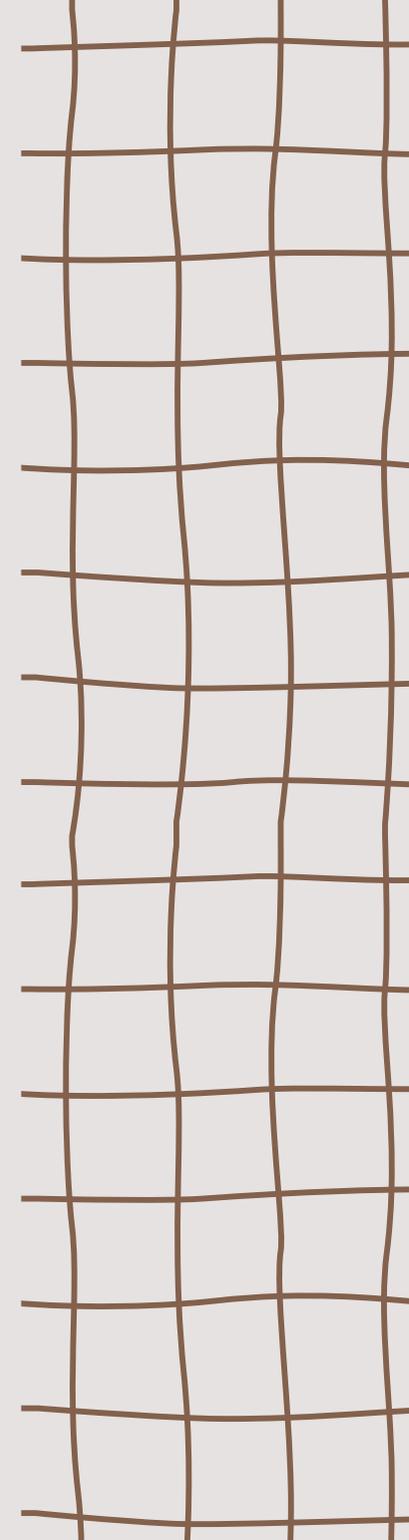
写真映えとブランド感を両立！ ロゴ入りケーキピック活用術

ロゴ入りケーキピックは、店舗のブランド力を高めるための強力なツールです。

- ・お店のロゴ入りケーキピックがあると「このお店のケーキだ」と一目で分かる
- ・SNS投稿時に写真映えしやすく、無意識にお客様が宣伝してくれる
- ・プレゼント用の商品が「きちんと感」「特別感」を演出できる

加えて、季節限定ロゴやイベント用のデザインのケーキピックも用意しておくことで、常連さんにとっても楽しみが増し、ファン化につながります。

季節限定商品はSNSでも拡散されやすく売やすい一方で、定番商品はアピールされにくい傾向があります。だからこそ、ピックなどを使っていつものケーキが宣伝ツールになる仕掛けを施すことが大切です。





まとめ お客様に選ばれる洋菓子店への第一歩とは？

洋菓子店の開業でつまずきがちな要素は、「何から揃える？」「どう見せる？」という基本部分です。

本資料では、それを以下の3ステップで整理してきました。

1. 製菓道具は“使いやすさ・耐久性・衛生”で選ぶ
2. POPや演出で“おいしさを伝える”工夫をする
3. ロゴやピックで“あなたらしい店”を印象付ける

あなたのお菓子は、すでに十分魅力的です。あとはその魅力を正しく“伝える”道具と仕掛けがあれば、お客様に選ばれる店へと一歩ずつ近づいていきます。

ユウキでは使い捨て絞り袋やテフロンシートなどの製菓道具はもちろん、店内装飾やオリジナルケーキピックの制作も行っております。愛されるお店づくりのお手伝いを行っておりますので、ご興味のある方はお気軽にお問い合わせください。



Contact

メール、お電話、ホームページの
お問い合わせフォームより、
お問い合わせください。



cake@yuuki-k.co.jp



<https://yuuki-k.co.jp>



048-684-9081