



大行列ベーカリー「ゴディパン」

なぜ日本で世界初オープンしたのか

ギフト需要からの脱却を目指す



「町のパン屋さん meets ゴディバ」これは、ゴディバ・ジャパン（東京・港、以下ゴディバ）が2023年8月4日に、東京・有楽町に1号店をオープンした「GODIVA Bakery ゴディパン本店」コンセプトだ。販売されているすべてのパンは、ゴディバらしく、チョコレートかカカオ由来の素材が使用されている。最も人気があるのは「日本生まれの菓子パン『チョココロネ』を、ゴディバが作ったら？」というコンセプトの下に開発された、ダークチョコレートのバーが1本丸ごと入った「コロネ(ショコラ)」(453円、税込み以下同)。同商品を目指してお店を訪れる人が後を絶たないという。「日常の中でゴディバのチョコレートを楽しんでもらうにはどうしたらいいか」を試行してきたという視点で出てきたアイデアが、パンだった。

まずは1号店をしっかりと成長させていくことを目指すが、将来的には店舗数拡大も視野に入れているという。

一日経トレンドイ2月号ー



イチゴ鮮度3倍長持ち

NTT東・阪大、ロス削減

「冷感庫」で果肉水分凍結させず

NTT東日本は大阪大学との共同研究で、イチゴなどの保存期間を延ばす方法を確認した。電気エネルギーを与える特殊な冷蔵庫などを使って見た目や味の劣化を防ぎ、イチゴだと従来の3倍以上長い14日間新鮮さを保てるようになった。出荷を待つ間に傷む生鮮品は少なくなく、生産段階でのフードロスが年間6,900億円にもものぼるとの試算もある。NTT東は保存支援事業を始め、農業法人を中心に需要を開拓する。イチゴは通常の冷蔵庫だと見た目や味を保てるのは4日間が限界だとされるが、NTT東と大阪大は14日間に延ばすことに成功した。

両者がイチゴの保存に使ったのは、冷蔵庫ならぬ「冷感庫」。果肉の水分子が凍結することによって果物は劣化するが、冷感庫内の金属を伝って電気エネルギーを流すことで水分子を振動させて凍結を防ぐ。内部に置いたセンサーやカメラで温度、湿度、ガス濃度、見た目などをリアルタイムで監視し、最適な保存状態を保つ。

一日経MJ2024.2.16ー



佐佐井株式会社 社員紹介

今回から社員の紹介をさせていただきます。

営業部 営業本部長 山田 慎剛

佐佐井株式会社の営業部はお客様の満足度を高めるために欠かせない部署です。

彼は、営業・配車・配送・人材育成などを担い、ここ一番では重要な役割を果たしています。

お客様と社内での信頼も厚く、頼もしい無くてはならない存在です。

性格は真面目でコミュニケーション力が抜群！ 忘年会や歓迎会でもみんなを楽しませてくれます。

趣味は、ゴルフ・ゲーム・キャンプ・読書
よろしくお願いします。

パネットーネの記念日

12月1日に制定

■日本パネットーネ協会



日本パネットーネ協会は12月1日を日本における「パネットーネの日」として日本記念日協会より記念日登録の認定を受けた。

同協会は、12月1日に制定した理由に「イタリアではアドヴェントに合わせ12月1日からパネットーネの販売が本格化する」ことを挙げた。

パネットーネは北イタリア・ロンバルディア州ミラノ発祥のクリスマスケーキ。バターたっぷり、風味豊かなレーズンやオレンジピール、チェドロ(シトロン)の砂糖漬けがちりばめられている。ちなみにフルーツにはそれぞれに意味があり、レーズンは「お金(金運)」、オレンジは「愛」、チェドロは「健康や永遠」を意味していて、パネットーネはそれらの思いを込められたお菓子としても知られている。