



# Bakery



商品を袋詰めしている間に  
お客様がセルフで精算して  
いただけるので効率が良く、  
しかも衛生的です！

横浜パンの家 永瀬 厳さん



## お客様とスタッフの双方にメリット 新しいスタイルのセルフ精算レジ

京浜急行能見台駅（神奈川県横浜市金沢区）近くの閑静な住宅街のなかにあるベーカリー「横浜パンの家」。夜明け前から焼きたての香ばしい匂いが漂い、朝の早い時間から続々とお客様がお店を訪れます。なかには、朝6:30の開店時間より前に立ち寄られるお客様もいらつしやるそうです。

「新しいレジをと考えていた時期に弊社社長が、TERAOKAの展示会で『スマイルセルフ』と出会い、新しいレジのスタイルに話題性を感じて2015年のゴールデンウィーク前に導入しました」と語る、横浜パンの家 永瀬様。

平日は、3000〜4000人、土日になると5000〜6000人のお客様が来店するとの

こと。以前は、商品金額をレジに打ち込み、商品を袋詰めし、精算していたため、レジ前が混雑することも多く、またスタッフの手間もかかり、大変だったといえます。

「今は、タッチパネルで操作が簡単なうえ、商品を袋詰めしている間に、精算はお客様自身で行っていただくので、非常に効率が良い、お客様のレジを待つ時間も早くなりました。なにより、商品がパン（食品）という

こともあり、スタッフがお金を扱わなくてすむため、とても衛生的です」



スタッフはお金を扱うことがないため、袋詰め作業も衛生的



精算は自分のペースで。精算中に袋詰めが終わりレジが早くすむため、混雑も軽減



仕込みは、なんと夜23時から。シンプルながらも味わい深い食パンは定番の人気商品



工房とお店が一体化。パン作りの工程が見えることで安心感を得るお客様も多い



画面をタッチするだけなのでスタッフのレジ打ち作業もラクに

### 「スマイルセルフ」導入メリット



#### レジ待ち時間が短縮

スタッフが商品登録・袋詰め、お客様がセルフ精算の同時進行で、レジが早い



#### 金銭授受がなく衛生的

スタッフが直接お金を触らないため、食品を衛生的に扱うことができる



#### レジ違算の解消

つり銭の間違いや取り忘れによるレジ違算がなくなる



#### 接客が向上

製品の使用方法などで話さずきかけが増え、コミュニケーションが図りやすい

## 導入時には話題性で客数アップ 「使ってみよう」お客様続出！

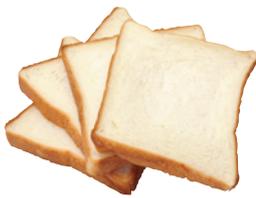
今回導入された「カウンター  
トップタイプ」は、お金の投入口と  
つり銭出口、レシート発行部分が  
横並びに配置されているため、支  
払いの際に腰をかがめたりするこ  
とがなく、ご高齢の方でも扱いや  
すいレジです。導入から約3ヶ月  
(取材時)、老若男女問わず、お客様  
の反応は好評のようです。

「お客様の新しいレジへの抵抗  
はありませんでした。むしろ『やっ  
てみたい』『使ってみよう』という  
積極的な声が非常に多かったです  
ね。特に、導入した時期は、その話  
題のおかげでお客  
様が増え  
たぐらい  
です」

つり銭の取り漏れがあれば、アラームがなる  
ため、お客様も安心

レジでお金のやり取りがないので、接客にも余裕が  
生まれ、お客様との会話が弾みます

## おすすめパン



高食  
1斤 240円

不動の人気を誇る食パンは  
やわらかく、飽きのこない  
豊かな味わい。  
専用の冷凍保存庫を持つ  
お客様もいるとのこと!?

カツカレー  
170円

横浜商店街カレーNO.1  
「がちカレー」銀賞受賞商品の  
ぎっしり詰まった辛口スパイシーな  
カレーに、ロカツが入って  
食べごたえ十分



塩パン  
130円

昨年の発売時から人気急上昇で  
今や人気の定番商品に。  
絶妙な塩けと外はカリッ  
中はしっとりの食感がたまらない!

バゲット  
230円

最初の焼き上がり時間、朝7:00には  
焼き立てバゲットを目当てに  
お店に並ぶお客様がいるほど!



日替わりパン

マロンブレッド、シナモンブレッド  
アップルブレッドなど  
毎日日替わりで並ぶ人気メニュー。  
写真は、マロンブレッド(580円)



「近所の人の朝食を作る」  
住民に愛され続ける  
パン屋さん

1996年創業、今年で  
19年目を迎える「横浜パンの  
家」。「近所の人の朝食を  
作っているんだ」という社長  
の熱い思いのもと、保存料や  
添加物を一切使用しない、体  
にやさしい、味わい・風味が  
豊かなパンを作り続けてい  
ます。  
工房とお店が一体となった  
ユニークな造りの店内には、  
常時70〜80種類近くのパン  
が並びます。開店前から行  
列ができることも多いため、  
お目当てのパンを手に入れ  
たいなら、午前中に来店する  
のがおすすめです。



定番商品のほかにも、春はよもぎ、秋は  
栗など旬の食材を生かした季節ごとの限  
定パンを発売  
永瀬さんをはじめ、笑顔がステキな「横  
浜パンの家」スタッフの方々



(有)横浜パンの家

- 本店 住所: 神奈川県横浜市金沢区富岡西6-44-34  
営業時間: 6:30~18:00
- 富岡駅前店 住所: 神奈川県横浜市金沢区富岡西2-2-5  
営業時間: 6:30~19:00

お問合せ

寺岡グループ <http://www.teraokaseiko.com/jp/>

※「SmileSelf」、「スマイルセルフ」は、株式会社寺岡精工の登録商標です。