

Bake Supply

PROUSE SHOP & FACTORY

ベイクサプライ



職人いらずで驚きの美味しさへ。

業務用冷凍パンと焼き菓子で叶える
小規模カフェとレストランのための
新しいスタンダード。

カフェ

ランチや軽食、アフタヌーンティー
テイクアウトで焼き菓子やパンの需要がある。
お店で焼きたてパンや焼き菓子の物販販売は
店舗の魅力アップに繋がる。

コーヒー専門店

コーヒーに合うパンや焼き菓子の販売で、
お客様の満足度と単価が上がる。オリジナル
物販商品でブランド力を高められる。

レストラン

コース料理に必ず焼きたてパンが必要。
ワインバルや様々な洋式レストランで
パンの需要がある。



レジ横で焼き菓子の販売、単価アップ。



コーヒーと一緒にパンの提供。



テイクアウトでパンの販売。

カフェとレストランの課題点

• 飲食店全体の人材不足

人材育成、マネジメントの問題、職人不足
カフェやお店をやりたいけど、人がいない、作れない。

• 設備とスペース

厨房機器や調理機器などの初期投資がない。
厨房設備を構えられるスペースがない。

• 商材のクオリティ

良くあるホテルのビュッフェのようなパンではなくて、
こだわりの素材やカフェスタイルのパン、種類もほしい。

• オリジナルの物販商品

クッキーや焼き菓子などのオリジナル物販商品を作りたいけどなかなか手が回らない。

大手業務用冷凍パンの課題点

• 法人契約の条件が厳しい

個人店では契約しづらい条件。
月何万以上、初期デポジットを取るところもある。

• 発注ロットが多い

1種類あたりのロットが多く、冷凍庫が入らない。
そんなに短期間で商品がはけない。

• 発注方法が面倒

インフォマートやFAXなど、発注方法が面倒臭い。
新商品も選びにくく、わかりづらい。

• 商品に魅力がない

工場生産で既製品の味・・・
オシャレなカフェやコーヒー専門店で置きたい
オシャレなスタイルのパンや焼き菓子が無い。

Bake Supplyの特徴

1

低投資

発酵なしで店舗では焼くだけ。
高価なホイロやミキサーは必要
なし。（オーブンだけ用意）

※一般的なベーカリー投資3000万円～

2

職人いらず

朝3時に出勤必要な職人は不要。
発酵済みで開店1時間前から
焼成するだけ。9割までパンは
できているので水光熱費も削減！

3

ロス削減

売れ行きを見ながら、
1個からでも焼成可能。
常に「焼きたて」を提供したり
ロス率を削減できます。

4

こだわり無添加

冷凍なので保存料など添加物は
一切なし！独自のパンの開発製造、
冷凍技術で小麦の味わいを引き出し
た「生地の美味しいパン」です。

5

オリジナル可能

その土地の素材を使用したり、
地域に根付いたオリジナルのパン
も製造が可能。ここにしかないパ
ン作れます。

6

デザインの力

店舗をより魅力的に演出するデザ
インも全て用意！プロが作った
POPやプライスカード、ポスター
を全て提供します。