

# 株式会社トラムスコープ

愛知県安城市

生産性向上

サービス

## 独自製法とスペイン窯を使った焼きたてパン AI活用でお客様の快適さと業務効率化を実現

「パンのトラ」の名前でパンの製造販売を営んでいる。また、イタリアンレストラン「ピッツェリアブル」を運営。スペインの石窯職人によって作られた、こだわりのスペイン窯を使い、毎日120種類以上のパンを独自の製パン技術により焼きあげる。常にお客様のことを第一に考え、「クオリティーと快適さを追求する専門店」を目指す。2014年には「24時間で世界で最も販売した焼きたての食パン」でギネス記録を樹立。テレビ取材にも数多く取りあげられ、愛知県内で「パンのトラ」のブランドを確立している。

所在地 愛知県安城市福金町蓬野2-11  
電話/FAX 0566-70-7258 / 0566-70-7250  
URL <https://tramscope.com/>  
代表者 代表取締役 加藤 敦揮

設立 2012年  
資本金 1,000万円  
従業員数 56人



### スペイン窯を使った独自製法の焼きたてパンの販売

秘伝のレシピを活用した独自製法とスペイン窯での焼きたてパンを販売することで、地域の顧客から高い評判を得ている。気温や湿度を考慮し、小麦を熱湯でこねる湯種製法を使うことで、もっちり、しっとりとした食感を実現。通常、食パンの保水率は60%から70%だが、同社のパンは保水率85%もある。もちもち感で他社と差別化を図る。また、常に新商品開発に努めており、地元の三河みりんを使った三河みりん食パンや岡崎のブランド卵を用いた岡崎おうはんクリームパンなど地元特産品を利用した商品の開発を行っている。



世界一の食パン パンのトラ

### AI画像識別システムの導入による、お客様の快適さと業務効率化の追求

お客様に快適な買い物をしていただくために、ベーカリースキャン（パン画像識別システム）を導入している。レジに設置されたカメラにより、お客様が購入したパンを識別し、種類、個数、価格などを自動で計算。最新のAI技術を活用した画像識別システムである。ベーカリースキャンの導入により、待ち時間の短縮、および衛生面の向上など、お客様の快適さを追求。また、従業員が120種類以上の商品名や値段を覚える必要がなくなり、店舗スタッフの負担軽減と人材の有効活用など働き方改革にもつながっている。



AI技術を活用したベーカリースキャン

### セントラルキッチンや冷凍技術による、安定供給と新規顧客の拡大

県内5店舗にてパンの製造から販売まで一貫して行っているが、知名度向上により業容が拡大し、商品が品切れとなるケースが増加していた。2020年3月よりセントラルキッチンを建設し、同年8月に稼働。セントラルキッチンで半製品を作り、店舗で発酵や焼きあげを行うことで、安定した供給が可能となった。焼き菓子など新商品の開発も行うことで、新たな顧客の拡大を図っている。また、県内の大学と連携し冷凍デンプンの変化について研究を実施。さらなる美味しさの追求とともに、新たな販路の検討もしている。



セントラルキッチン TRANOS

生産性向上

サービス