

ANDERSEN GROUP

2022年10月
アンデルセングループ広報室

「リトルマーメイド」50周年

アンデルセングループの一社、株式会社タカキベーカリー(本社:広島県広島市安芸区中野東 3-7-1、代表取締役 社長執行役員:坂本 和久)がフランチャイズ事業展開するベーカリーブランド「リトルマーメイド」は、おかげさまで今年50周年を迎えました。

焼きたてを届けて50年

リトルマーメイドの展開が始まったのは1972年。「焼きたてパンのおいしさを、より多くのお客様にお届けしたい」と、アンデルセングループは1960年代に冷凍パン生地の開発に取り組み始めます。そして冷凍パン生地の開発と合わせて、バイクオフシステムとコールドチェーンをトータルに構築し、日本各地にリトルマーメイドのお店を展開。焼きたてパンのおいしさを街から街へと広げていきました。1998年に店舗数537店とピークを迎えましたが、その後はインスタベーカリーの独自ブランドへの変更等により店舗数は一旦減少傾向に。2022年度のアンデルセングループの会社再編等を経て、再度、店舗数増加傾向へと転じています。海外出店については、2003年には香港にリトルマーメイド海外1号店をオープン、現在は中国、タイに出店しています。

ブランドコンセプトである「マイ・ワンマイル・ベーカリー ～あなたに、いちばん近い、パン屋さん～」の具現化と、一番の特長である「焼きたて」の追求をこれからも続け、焼きたてのパンのある幸せな食卓をお届けしてまいります。

■リトルマーメイド店舗数:276店 ※2022年10月1日現在
(日本国内260店、中国・香港12店、タイ4店)



①リトルマーメイド広島市役所前店 ②2012年ブランド40周年を記念して設定したサブシンボルマーク ③④アンデルセングループの冷凍パン生地 ⑤リトルマーメイドの定番アイテム

ANDERSEN GROUP

<リトルマーメイド 50 周年感謝企画>

■11月1日～「紅玉のアップルパイ」発売

2012年のリトルマーメイド40周年を記念して発売した「紅玉のアップルパイ」も、おかげさまで10年目を迎え、リトルマーメイドの大切な季節商品へと育てていただきました。発売当初から変わらない、りんごをバターとキャラメルで煮詰めた濃厚な味わいをお届けします。



紅玉のアップルパイ ¥356(税込)



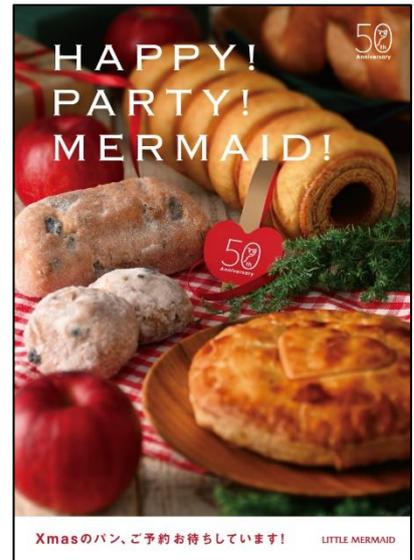
■11月15日～ 50周年記念 ウィンターギフト発売

50周年記念アイコンをデザインした、限定パッケージのウィンターギフトを販売します。



りんごのマンデルシュトレン ¥1,058(税込)

シュトレンとは、クリスマスを心待ちにしながら、少しずつ切り分けて楽しむクリスマスのパン。りんごの果汁とドライアップルを練り込んだ生地、特製りんごマジパンを入れた、りんごづくしのシュトレン



■感謝を込めた、プレゼント企画

- 1) 700円(税抜)お買い上げごとに
オリジナル「ディッシュクロス」プレゼント
・実施日:2022年11月25、26日

リトルマーメイドの定番商品を、切り絵風に表現したパンのイラストをデザインしています。



- 2) マーガレット・クラブ特別記念品
砥部焼 人魚姫のプレート
(シールで交換)

・実施日:2022年11月15日～2023年3月31日
・交換点数(シール枚数):650点

砥部焼の窯元、きよし窯様に人魚姫をモチーフにして制作いただいたプレートです。



ANDERSEN GROUP

アンデルセングループの冷凍パン生地開発と、フランチャイズ事業展開の歴史

- 1963年 冷凍パン生地の研究開発に本格着手
- 1968年 冷凍パン生地製法とバイクオフシステムを学ぶため、アメリカへ技術者を派遣
- 1970年 日本初の冷凍パン生地専用工場として千代田工場完成(広島県)
- 1972年 リトルマーメイド展開開始、広島市に1号店オープン
冷凍パン生地の製造に関する特許を取得、すぐに特許を無償公開
冷凍パン生地により焼きたてパンのおいしさを広げることで、パンそのものに対する評価を高め、消費量が増えるためには、一社の力だけではなく、業界全体で市場を育てようと考えた。また、冷凍パン生地を普及することで、深夜・早朝に重労働をしているパン職人たちの負担を軽減したいと考え、無償公開を決断した。
- 1974年 秦野工場完成(神奈川県)、東京地区でのリトルマーメイド展開開始
関東エリアの冷凍パン製造を担う工場として、秦野工場を設立。秦野工場稼働から3年間で店舗は120店まで広がった。
- 1986年 本格食事用パンの冷凍パン生地化に成功
世の中にバイクオフショップや大手百貨店のベーカリーが増え、菓子パン、食パンだけでなく、フランスパンなどの本格的な食事用パンを求める消費者が増えてきたことを背景に、開発。リトルマーメイドを、本格の食事用パンを提供するブランド、食事用パンのある食卓を提供するブランドに進化させた。
- 1989年 首都圏の店舗運営をサポートするつくばセンター(茨城県)完成
原材料や包装資材といった店舗を運営するうえで必要なものを店からの注文をもとにセンターで仕分け、一括配送する機能を担う総合物流センター。この頃にはリトルマーメイド店舗数は537店となり、アンデルセングループを成長させる事業となった。
- 2003年 海外1号店として香港にリトルマーメイド ifc 店を出店
- 2012年 City Super Ltd.をパートナーに、海外でのフランチャイズ展開を担う、マーメイドベーカリーパートナーズ香港を設立
- 2012年 石窯オーブンを備えた店舗をオープン。この後、石窯オーブンを導入した店舗を積極展開



店舗オペレーションシステムによる、商品、ブランドクオリティの向上

冷凍パン生地を活用したバイクオフシステムのメリットは、お客様の動きや商品の売れ行きに応じて、焼きたてのパンを提供できること。一方で、多店舗展開する中、商品やサービス、そしてブランドクオリティを維持、向上を図るため、独自の店舗オペレーションシステムの構築や、研修・検定制度にも力を注いでいます。

