

STYLE BREAD

顧客満足度 UP と コスト削減 を 両立させる秘訣

ホテル・旅館運営者様向け | 朝食サービスで差をつける！

目次

顧客満足度UPとコスト削減を
両立させる秘訣

サービス概要

- ホテル・旅館経営における朝食の重要性
- 利用者の約7割が朝食の内容でホテル・旅館を選ぶ
- 朝食リニューアルで口コミの飲食スコアレビュー14.2%UP
- 朝食リニューアルが顧客満足度UP・コスト削減につながった事例
- スタイルブレッド「冷凍パン」のご紹介
- スタイルブレッドが ”シェフのゆとり” につながる理由
- スタイルブレッドが ”贅沢な食体験” となる理由
- 人気商品紹介
- インバウンドのゲストも満足できる商品ラインナップ
- 朝食リニューアルの演出サポート体制
- ご導入までの流れ
- 会社概要

ホテル・旅館経営における朝食の重要性

朝食はゲストが宿泊施設で受ける最後のサービスです。

そのため、朝食の満足度は、施設全体の印象や評価、口コミに大きく影響します。

ゲストの記憶に残る上質な朝食サービスを提供することは、

ホテル・旅館の評価や口コミの向上、オンライン旅行代理店（OTA）からの集客増加

につながります。

記憶に残る
朝食体験
の提供

SNS・口コミが
増える

宿泊稼働
喫食率が
上がる

施設の
売上・評価が
上がる



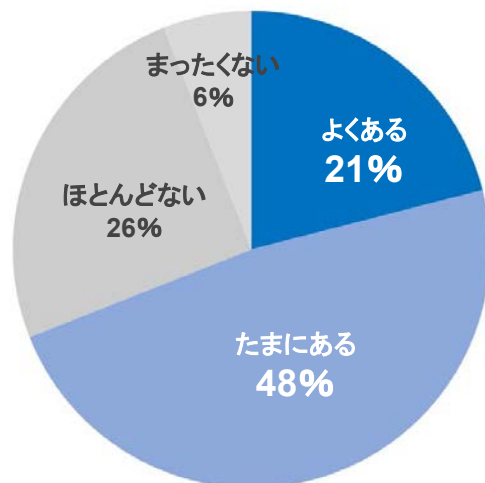
利用者の約7割が朝食の内容でホテル・旅館を選ぶ

アンケートによると、ユーザーの約7割が**朝食の内容で宿泊先を決めています**。

なかでも、**品数とおいしさ**が朝食を選ぶ大きな要素となっており、

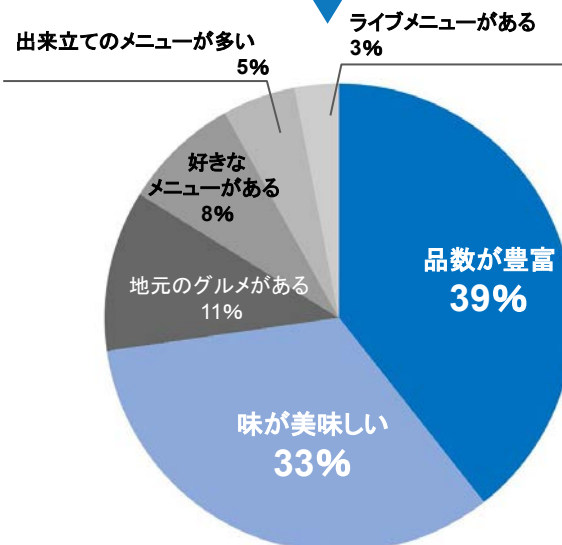
朝食で最も人気なメニューは、男女問わず**焼きたてパン**です。

朝食の内容でホテルを
決めることがあるか



有効回答数: 802人 (2024年1月調査)

朝食ビュッフェで
大事な要素



有効回答数: 802人 (2024年1月調査)

【総合】あったら嬉しい朝食ビュッフェのメニュー

順位	メニュー	得票数
1位	焼きたてパン	422
2位	種類豊富なサラダバー	322
3位	目の前で作るオムレツ	278
4位	手作り海鮮丼	218
5位	地元の郷土料理	165
6位	ローストビーフ	154
7位	持ち帰りOKのコーナー	146
8位	盛り放題のイクラ	131
9位	フレンチトースト	129
10位	出来立てスムージー	128

有効回答数: 802人 (2024年1月調査)

[朝食buffetの人気メニューのランキングを公開！802人にホテルの朝食の意識調査を実施した結果のレポート\(株式会社ホワイトループ調べ\)](#)

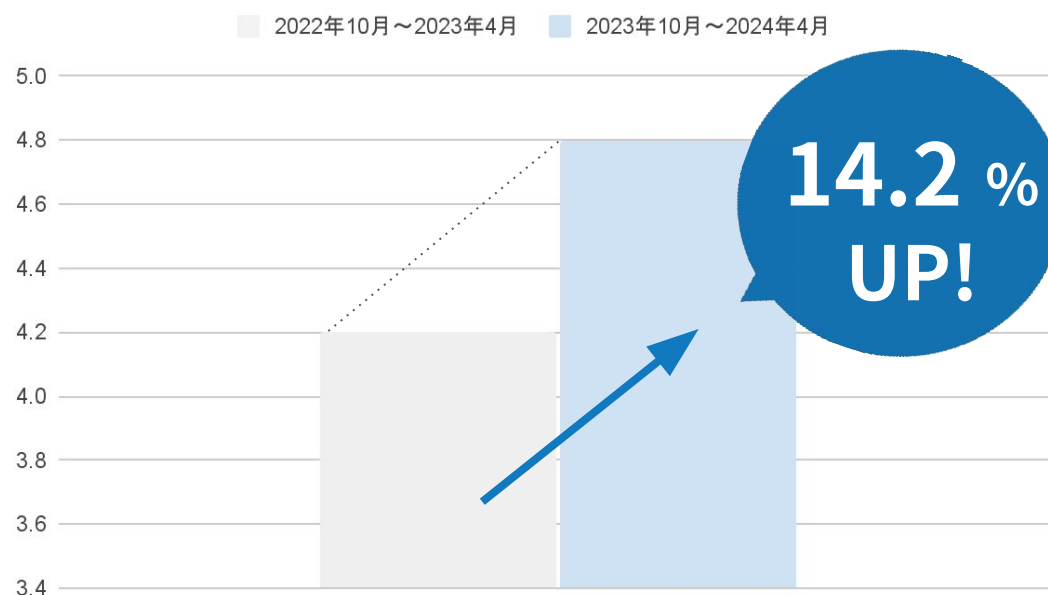
朝食リニューアルで口コミの飲食スコアレビュー14.2%UP

2023年10月に朝食をリニューアルした施設での一例。

スタイルブレッド導入後、**半年間で昨年の口コミ評価の平均値が14.2%UPする結果に。**

朝食やパンに関する高評価コメントが増加し、口コミ評価UPの後押しになりました。

〈当社取引先ホテル様の一例〉



※スタイルブレッドの導入が2023年10月のため、期間は2023年10月～2024年4月(前年同月比較)
※対象期間OTA(楽天トラベル, Booking.com, 一休, じゃらん)のレビュー平均値をもとに算出
※カテゴリの「飲食」に朝食含む

朝食が本当に美味しかったです ...

クロワッサンのたまごサンド

本当においしい です。

1泊では物足りなくらいでした。

アメニティがもう少し多いと
いいのになって感じです。



Review.01

朝食がおいしく、ここが生産地の、
蜂蜜やヨーグルトなども使ってあり、

パンが特においしかった です。



Review.02

[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

STYLE BREAD

朝食リニューアルが 顧客満足度UP・コスト削減につながった事例

Case Study

[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

Case study

01. 朝食の喫食数 UP 事例



概要

Summary

DDD HOTEL 様 (122室)

導入時期 : 2023年10月より

提供形式 : 朝食buffet

朝食単価 : ¥2,400 (walk-in ¥2,700)

プレートからビュッフェスタイルに変更 朝食喫食数が20%増

導入効果

朝食が充実し、客室稼働率・喫食数の向上に

- ゲストの満足度が課題だったため、朝食会場の充実を狙い、プレート式からビュッフェ形式に変更、パンの種類も6~7種に増やした。
- 品数の充実度で連泊ゲストの満足度も上がり、全体の喫食率向上に貢献。

パン提供までの作業工数削減で、 ゲストとのコミュニケーションやサービスに 時間が取れるように

- 導入前は夜勤時の仕込みや焼き上がり、盛り付けに時間を要しており、スタイルブレッドへの変更で、提供にかかる工数が削減された。
- サービスに充てられる時間が増え、ゲストの反応や細かい要望にも対応できるようになり、施設全体の顧客満足度向上につながった。

※喫食率の数値は、弊社ヒアリングでの実績値

[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

02.

朝食単価 UP 事例

朝食会場の見た目とパンの品質向上が、朝食単価変更をする裏付けとなり、
朝食単価UPへ貢献 朝食単価：¥1,700 → ¥2,200

導入効果

5種以上バリエーションとBOX演出で、見た目を大きく変更
国内製造の品質や素材にこだわっているため、POPで**おいしさの理由**を訴求



選ぶ楽しみがない...



[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

Case study

03.

トータルコスト削減 調理場工数削減 / 喫食率UP



概要

Summary

HOTEL Guest1 上野駅前 様 (147室)

導入時期 : 2024年12月より
提供形式 : 朝食buffet
朝食単価 : 無料サービス

スタイルブレッドのパン導入から2ヶ月で...

1. 調理場の **工数削減&人件費削減**
2. 口コミ増加 → **喫食率20%UP**

導入効果

**調理場の工数削減により
出勤時間を30分遅めることで従業員満足度UP**

- 従来であればパンの焼き上がりに20分かけていたのを3~5分に減少できたため、調理場の効率化に繋がった。
- 早朝の出勤時間を30分ずらせたことによる従業員満足度向上。

**様々なゲストに対応するためのパン種類を増やした
結果 喫食率10%UP(60%→80%)**

- インバウンドや常連さんからパンに対する口コミの増加。
- 連泊客を飽きさせない取り組みでアイテムのローテーション実施。

※喫食率の数値は、弊社ヒアリングでの実績値

[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

Case study

04.

インバウンド需要への対応



概要

Summary

四万温泉柏屋旅館 様（14室）

導入時期 : 2024年10月より

提供形式 : 和・洋・ブランチから選択

朝食単価 : 宿泊プランに含む

冷凍生地から切り替え、3種類のパン導入
インバウンド需要への対応により顧客満足度UP

導入効果

インバウンドを中心に、幅広い客層への満足度向上

- インバウンドはもちろんのこと、女性客の宿泊者さまにも喜んでもらえる機会が増加。
また、3種類扱うことにより宿泊者さまの味の好みに対しても対応可能に今まで以上にリピーターの獲得にも寄与。

パンの質が高く、調理時間も短縮。現場の負担を軽減

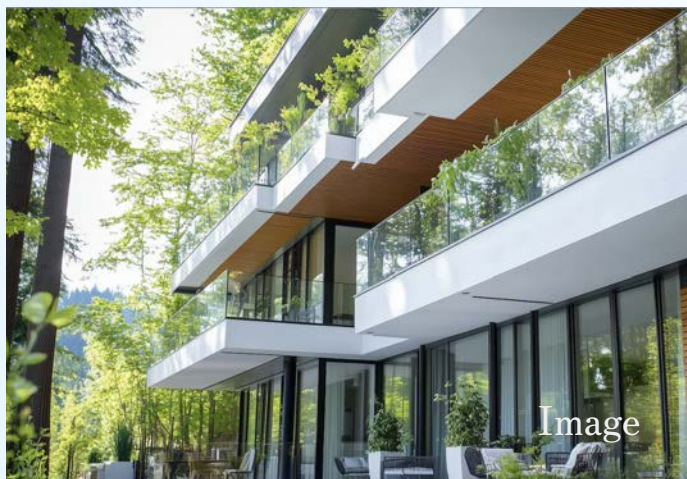
- 冷凍生地を使用していた際は、納品時に解凍されて届くことが多く、廃棄が発生していた。変更後は、納品状態が安定し、焼成時間も30分から約5分へと大幅に短縮。調理現場の負担が軽減され、おかわりの要望にもスムーズに対応できるようになった。

[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

Case study

04.

トータルコスト削減 食材見直し事例



概要

Summary

ホテル分類 : 大手ホテルチェーン
導入時期 : 2024年9月より
提供形式 : 朝食buffet

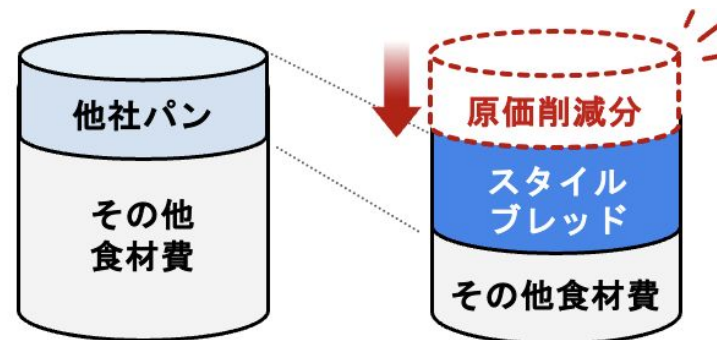
導入前

- ・弊社より単価の安いパンを使用
- ・朝食においてパンの優先度を下げていた

導入後

パンの出数は増えたがその他食材の肉や果物の出数が減り
トータルの食材原価削減。

朝食の顔をパンとして捉えて出数が増えたことにより
顧客満足度UPと位置付け。



[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

Case study

05.

トータルコスト削減 食材ロス減少事例



Image

概要

Summary

ホテル分類 : ビジネスホテル
導入時期 : 2024年8月より
提供形式 : 朝食buffet

パンの1日あたりのロス 22.5個 ▶ 7.5個 に削減
月間ロス数 450個削減 (平均ロス数差分15個×営業日30日)

発注量に対して20%がロスになると...
パンの単価は実質**1.25倍**になるためロス削減は重要！

・発注数 100個
・仕入単価 50円

20個がロスに
なると...

・提供数 80個
・実質単価 **62.5円**



STYLE BREAD

スタイルブレッド「焼成後冷凍パン」のご紹介

シェフにゆとりを、ゲストに贅沢な食体験を

Introduction of frozen bread

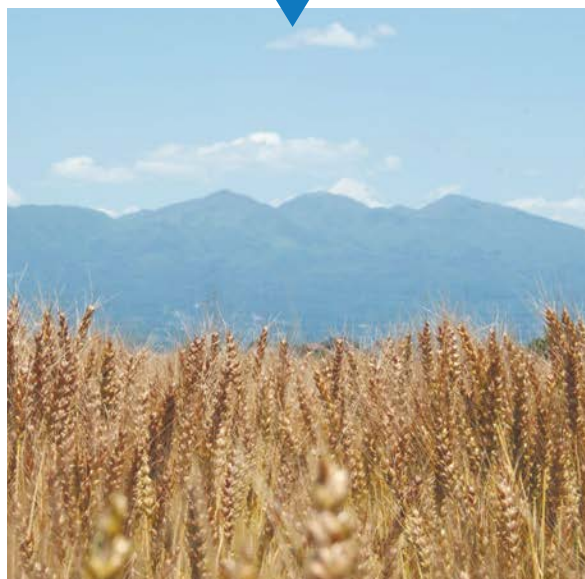
人手不足、近隣施設との差別化、口コミ評価の改善…

宿泊施設運営者様が抱えるさまざまなお悩みの解決をスタイルブレッドは食体験を通してサポートします。

スタイルブレッドが「贅沢な食体験」となる理由

冷凍のため保存料不使用。安心安全な素材 と こだわりの製法

国産とフランス産
こだわりの小麦を使い分け



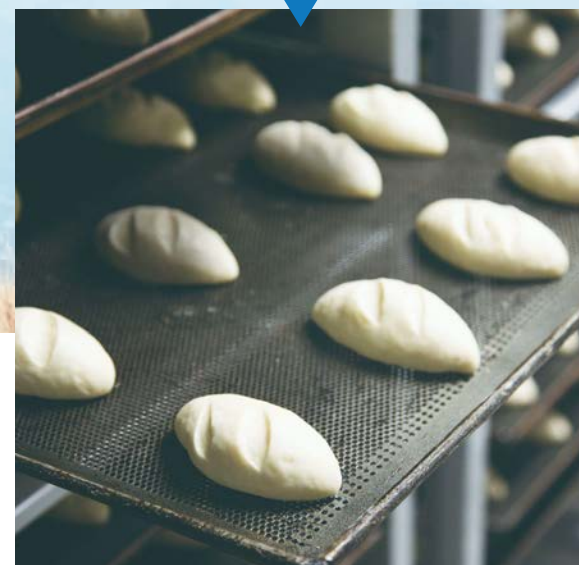
小麦の名産地である群馬県産を主体にした、オリジナルブレンドを使用。パンが焼き上がったときの芳醇な香りと香ばしさのバランスが最良の小麦粉を選びました。



自家製天然酵母
「桐生酵母」

「桐生酵母」の特徴は、天然酵母ならではの風味と高い保湿性。「パリッ！もちっ！」とした食感と共に小麦の香りを引き立たせます。

低温長時間熟成製法



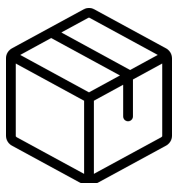
生地づくりから焼き上げまで2日間。低温で16～18時間かけゆっくり熟成、発酵させることで、生地全体に酵母と乳酸菌がはたらき「しっとり・もちり食感」が生まれます。

[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

スタイルブレッドが「シェフのゆとり」につながる理由
発注から提供まで手間なくスムーズ



発注ロットが柔軟



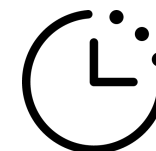
最小ロットは **1袋～**
大量発注にも対応可能 ※1

最短2日でお届け



17時までの発注で
翌日出荷OK！ ※2

調理時間が短い



調理時間は最短 **3分** ※3

- ✓ 柔軟な発注ロット・発注方法で食材の発注業務がラクになる
- ✓ 最短翌日の出荷が可能 ゲストの急な要望でも買い出し不要
- ✓ 調理時間短縮で早朝や前日の仕込み不要、労働時間削減に

※1 一部商品は箱単位でのご注文をお願いしております。※2 お届けエリアによりお日にちをいただく場合がございます。※ パンの種類によって調理時間が異なります。

[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

スタイルブレッドが「シェフのゆとり」につながる理由

提供までは 簡単 3 ステップ



必要な分だけ解凍

常温で30分程度、自然解凍します。
デニッシュアイテムは解凍なしで、
そのままリベイクいただけます。



パンに水分を補 う

オーブンのスチーム機能、もしくは霧
吹きなどでパンの表面に水分を補いま
す。



オーブンでリベイ ク

200℃～220℃に予熱したオーブンで
2～5分リベイク（再焼成）すれば完成で
す。

※リベイク時間を調節することで、好みの焼き
色に仕上がります。

[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

スタイルブレッドの人気定番商品



A.O.Pクロワッサン

A.O.Pバターを使った
リッチな風味のクロワッサン



パン・オ・ショコラ

フランス産ビターチョコレート
を贅沢に巻き上げたデニッシュ



パン・オ・レザン

クリーミーなカスタードと
レーズンの自然な甘みが特徴



プルマン ホワイト

小麦本来の甘みを生かした
もちり、ふんわり食パン



グラハムファイン

小麦全粒粉の香り豊かな
軽い口当たりのプチパン



パン・オ・レ

牛乳100%使用、ほんのり甘い
ソフトタイプのプチパン



はちみつ豆乳パン

もちりした、ほんのり甘い
自家製酵母パン



リュスティック

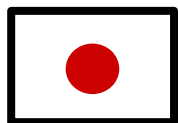
素朴な田舎風の
どんな料理にも合うハードパン

[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

スタイルブレッドが「全国のホテル・旅館」に選ばれる理由
高品質を支える製造体制と柔軟な配送



安心安全の国内製造



made in Japan

商品は全て **国内工場** で製造 ※1

保存期間が長い



製造日より **365日** の
保存ができる ※1

365日納品可能



納品日は土日祝
いつでも指定可能

- ✓ 国内製造のためトラブルへの対応体制も万全
- ✓ 冷凍状態で長期保存が可能！ 食材ロスも減らせる
- ✓ 全国発送対応、納品日・納品時間の指定もできる！ ※2

※1 一部商品を除きます。※2 冷凍状態で製造日より3ヶ月の保存が可能です。※3 お届けエリアによりお日にをいただく場合がございます。

[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

スタイルブレッドが「全国のホテル・旅館」に選ばれる理由 インバウンドも満足できるラインナップ

ハラル認証の取得



日本でも食のグローバル化が加速し、**ハラル対応のニーズが高まっています**。ハラル認証を受けるうえでネックとなる添加物の使用や製造工程をクリアし、ほとんどすべての商品が認証を取得しています。

アレルギー対応



卵・乳不使用を中心に **約30種類**のバリエーションをご用意しています。**28品目アレルギー対応するグルテンフリーパン**もご用意ございます。

※小麦、乳成分、卵、クルミ、大豆、ごま、オレンジ、バナナ、アーモンドを使用した設備で製造しています。

ヴィーガンフレンドリー (※)



上白糖などを使用しない **ヴィーガン・ベジタリアンの方に対応** ができるパンも一部ご用意しています。

※当社では「牛・豚・鶏などの動物性原料を使っていない」「卵・乳製品・肉・はちみつ・精製糖は不使用」といった、ヴィーガンの方に向けた原材料の参考情報を提供しています。

[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

朝食リニューアルの演出サポート体制



プロモーション、演出面をお手伝い致します。ホテルやレストランに合わせ、パンをより美味しく空間を豊かに演出するオリジナルケースをご用意しています。

蓋付きの「ブレッドボックス」は、パンを乾燥から守り、衛生面に配慮したパンボックスです。

ゲストには安全・安心して朝食を楽しんでもらい、顧客満足度、口コミが上がる提供方法です。

大：W590×H110×D398mm（ラック：W632×H598×D180mm）

小：W430×H95×D330mm

※ブレッドボックスは有償でのご用意となります。

[無料サンプルのお申込みはこちら](#)

ご注文方法・商品のご配送方法・お支払方法

ご注文完了まで約3分



お届けまで最短2日



ご注文方法・お支払方法

ご注文は**Web発注・お電話・FAX**からお選びいただけます。
お支払いは**代金引換・請求書払い**からお選びいただけます。
代金引換の場合、手数料はお客さま負担となります。

商品のご配送

17時までのご注文で最短翌日に商品を出荷いたします。ご注文の際にお届け日をご指定いただけます。お届けエリアによってお日にち、地域配送料をいただく場合がございます。余裕を持ってお届け日をご指定いただくようお願いいたします。

本件のお問い合わせはこちら

☎ **0120-30-9922** (受付時間 10:00~17:00) ✉ **info@stylebread.com**

商品カタログ・お見積もりをご希望の方は **無料サンプル** をお申し込みください。

[お申込みはこちらから](#)

パンを通じて上質な時間を創り、パンを通じて心の贅沢を創る。

会社名	株式会社スタイルブレッド
設立	2006年5月（創立1930年）
所在地	東京本社 〒105-0001 東京都港区虎ノ門5-1-5 メトロシティ神谷町8F 桐生本社 〒376-0013 群馬県桐生市広沢町1-2525-2 関西支社 〒541-0046 大阪府大阪市中央区平野町4-7-7 平野町イシカワビル5F 北海道支社 〒060-0053 北海道札幌市中央区南三条東2-1 サンシャインビル309号室 東北支社 〒980-0013 宮城県仙台市青葉区花京院-2-15 ソララプラザ3F 東海支社 〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅4-6-23 第三堀内ビル9F 112号室 中四国支社 〒730-0016 広島県広島市中区幟町13-15 リージャス新広島ビルディングビジネスセンター 九州支社 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前-18-4 ヴィラージュ博多駅前BUILDING3F 沖縄支社 〒900-0012 沖縄県那覇市泊1-3-2 沖縄ゼネラルグループビル506 麻布ラボラトリー 〒106-0047 東京都港区南麻布1-20-10 ブレッドキャンパス(オーダーオフィス) 〒376-0011 群馬県桐生市相生町1-491-10 STYLE BREAD ASIA PACIFIC PTE. LTD. 2 Kallang Avenue, #07-25 Singapore 339407
代表者	代表取締役 田中 知
事業	パンの製造 販売
取引銀行	群馬銀行、みずほ銀行、三井住友銀行、三菱UFJ銀行、商工中金、埼玉りそな銀行、八十二銀行