

株式会社ダイヤ

当社は、戦後の学校給食用パンから始まりました。父は戦前、和菓子の職人でしたが、戦後、アメリカ占領下の日本では給食がパン食ということで、パンを作りはじめたそうです。当時は生きるためにパンを作り、お客さんも空腹を満たし生きるためにパンを買っていく。味や形よりも、食べられさえすればいいという時代から高度成長期で生活が豊かになり、パンを食べることを楽しむように変わりました。そこで、サンドイッチに力を入れ、パンのある生活というスタンスで「デリバリー」というジャンルに挑戦。その時に、「ダイヤパン」という店名を、現在の「クックハウス」に変えました。

僕らの代は、より豊かに楽しく食べられるパンを提供していかなければなりません。何でアピールするかと言えば、やはり商品しかない。見た目、口に広がる香りや舌で感じる味わい、接客や店の雰囲気。そして今後は、クックハウスは甘いパンとサンドイッチという評価から、食事としてのパン、食事パンに重点を置きたいですね。



**代表取締役社長
多田 広(ひろお)さん**

リ
テ
ィ
ル
ベ
ー
カ
リ
ー
と
し
て
ま
や
っ
ま
き
た
。
今
年
で
創
業
7
0
年
を
迎
え
ま
す
。

社長の多田さんが創業。兄弟が順々に多田兄弟社が多田兄弟社が創業。現在で4代目。



「所懸命やを」が社訓です。



日本人は、超高級ブランドも高級物のブランドにシフトも、低価格のブランドも、日本人は層で利用する。その場所も、利用する。生活イメージも考えながら、商品作りエンジニアも考へていかなければならない。

サンドイッチは種類豊富。飛騨牛のフィレカツサンド1200円が、最初売れるのか？と不安もあったが、今では人気商品。



創業から70年、19店舗を展開 セントラルキッチンで職人が手作り

駅の改札近くや大阪の主要地下街などにあるベーカリーショップ「cook house(クックハウス)」を運営するのが同社だ。昭和21年に創業してから70年以上もおいしいパンを提供できるのは、パン作りにおける徹底したこだわりがあるからだ。

現在、地下街や駅、デパ地下などに19店舗を展開しているが、そのすべての商品を本社内のセントラルキッチンで製造。大量生産の機械を使わず、40人以上いるパン職人がひとつひとつすべて手作りしている。また、パンごとに違った食感や味わいを楽しんでもらうため、生地にもこだわる。国産小麦のほかカナダ産、アメリカ産、オーストラリア産の小麦を使用し、ブレンドしたり、約50種類もの配合を使い分け。パンをふくらませるイースト菌のほか、ルヴァン種とサンフランシスコ乳酸菌種の天然酵母も使用。天然酵母はその店オリジナルの味わいを出せるが、天然ゆえ安定性に欠け、品質を均一に保つための技術が必要になるので大量生産には向かない。職人の手で作るからこそ、天然酵母を使った風味豊かな商品

が提供できるわけだ。さらに、毎月新作を5種類、年間で60種類も発表。そのために、職人を中心とした商品開発会議で、スタッフ自ら考えた新しいパンを提案するなど努力は惜しまない。

クックハウスは食事パンや菓子パンのほか、サンドイッチが充実していることも特徴。フィリングやペーストなどすべて、セントラルキッチンで製造。中でも、マヨネーズとからしバターは、昔とまったく変わらない配合のまま。製菓製パンの専門学校とコラボし、新しいサンドイッチを作りだすことも。

社長は、よくお客さんをびっくりさせ!と言うそう。この言葉には、「クックハウスが大好きで、クックハウスに目的をもってきてくださるお客様の要望に応え、その要望をはるかに超えるような驚きを提供しなければ、激戦の厳しいパン業界で生き続けることは難しい」という思いがこもっている。一般的なチェーンとは一線を画し、まるで個人経営のパン屋を大きくしたような、こだわりと徹底した顧客目線が感じられる。

朝に焼き立てが並ぶよう、夜中から作業を始めるのがパン作りのハードなところ。仕入れ販売ではないので大変だけれど、なんとかやってきた。

大手で機械化が進んで、合流化が進んでくると、パンも職人も、手間は減るけど、なんかさびしい感じがする。

およそ75種類の
パンを製造しています。

夏には従業員や家族参加で 屋上テラスでバーベキュー

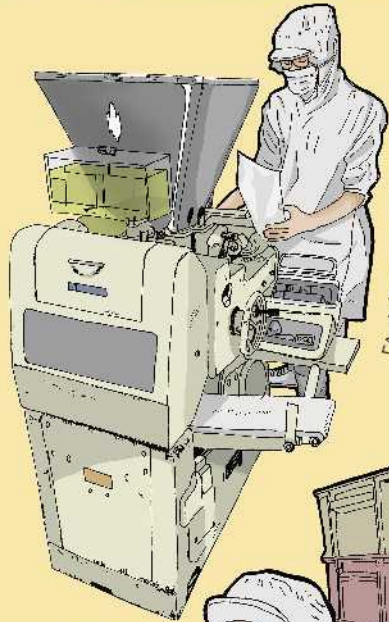
レストランやショップを併設する、レンガ造りの本社。屋上は見晴らしのいいテラスになっている。夏には、社員、アルバイト、パートや家族など多くの方が参加するバーベキューが開かれる。

我が社の
自慢

株式会社ダイヤ

http://www.cookhouse.jp/
〒544-0001 大阪市生野区新今里2-13-8
TEL 06-6751-6635 FAX 06-6751-6637

事業内容 / パン・サンドイッチ・洋菓子の製造および販売、喫茶・カフェテリアなどの飲食店経営



生野区内公立小学校10校の、小学3年生の社会見学を受け入れて、毎年、協力しています。

工場見学
仲良く♪