

バイト先の店名

来客の少ない時を利用して利益率の高い商品を1品増やしてみよう！

水上ひなの

当店の魅力を高め、**客単価と売り上げを向上**させるため、
手作りシフォンケーキや生イーストを使用したパンの販売を提案したいです！
比較的来客の少ない時間を利用し、利益率の高いデザートメニューを制作する事は当店にとって大きなメリットがあると思います。

「手作り」という付加価値を付け、金曜日や土曜日**限定のメニュー**として売り出し、**特別感**を演出しましょう！

※ほかのスタッフにとって生地から作って焼く事は慣れておらず、時間のかかる大変な作業となってしまう恐れがあるため、私がバイトに入っている時だけの限定メニューとして試してみたいです。もし売れ行きが良ければ続けたいですし、引継ぎ等を考えていきましょう。
※少量の試作時や試販売期間は通販等の大ロットより、私が材料を買ってきた方が効率が良いと思います。

1. シフォンケーキ 価格 250 円～300 円

- ✓ 他商品と被らないフワフワ食感！
- ✓ 高い利益率
- ✓ 1 台丸ごとホール売りも可能
- ✓ 冷蔵で 2 日間販売できる
(食品の賞味期限検査未実施の場合は 1 日で破棄)



シフォンケーキイメージ

材料 【直径 17cm のシフォン型 1 台分】 6 切れ
卵 4 個 砂糖 70g サラダ油大さじ 2(30ml)
牛乳 50cc 薄力粉 70g

材料費：1 切れ 72.7 円 粗利率 74%

チョコソース、イチゴソース、生クリーム等のトッピングをつけて 300 円販売も◎
＊バリエーション＊

＊ココア→ココアパウダー＊紅茶→紅茶パウダー＊抹茶→抹茶パウダー

新たに買うもの：卵 サラダ油 薄力粉 シフォンケーキの型(2000 円～)

始めは 100 均の使い捨て型で様子を見ましょう→粗利 68%

○参考価格

卵 250 円/10 個 砂糖 200 円/1kg サラダ油 500 円/1000 g 大阿曽牛乳 2680 円/200ml×6 薄力粉 960 円/1 kg(2025 年 2 月 18 日現在 Amazon 等での価格、送料抜き)

2. シナモンロール 価格 280 円 (未試作)

- ✓ チュリトスやシナモンメロンパンのシナモンを流用できるかも！(試作しないとわかりません。)



シナモンロールイメージ

【材料 8 個】

強力粉 320g 生イースト 18g 砂糖 30g

スキムミルク 10g 卵M1 個 卵黄 2 個

水 100~110g 粉砂糖大さじ 6 シナモン小さじ 1

砂糖大さじ 1=9g

材料費：1 個 122.7 円 販売価格 280 円 粗利率 56%

新たに買うもの：強力粉 生イースト スキムミルク 粉砂糖

○参考価格

強力粉 1436/1 kg 砂糖 200 円/1kg 卵 250 円/10 個 スキムミルク 424 円/180g 粉砂糖 755/350g 生イースト 368/100g

卵白は冷凍し、メレンゲクッキーに流用(要乾燥剤)

3. メレンゲクッキー 価格 150~200 円

- ✓ 軽くてサクサク！コーヒーとの相性も◎
- ✓ 2 週間保存できるから、売れ残りのリスクが少ない
(食品の賞味期限検査未実施の場合は数日で破棄)
- ✓ 小分け販売により既存商品にはない価格帯
(100~200 円台)を狙う事ができる



メレンゲクッキーイメージ

【材料】

卵白 2 個 グラニュー糖 100g

バニラエッセンス 1ml 乾燥剤 1 つ

材料費：10 個 34 円 販売価格 150 円 利益率 77.9%

✿バリエーション✿

✿ココア→ココアパウダー✿抹茶→抹茶パウダー✿カラフルメレンゲ→着色料

4. たまご蒸しパン 250 円(未試作)

- ✓ 高い利益率
- ✓ 出来立てを提供できる店が少ない
- ✓ スチーム機能でふわふわ食感



蒸しパンイメージ

【材料】

卵 2 個 砂糖 50 g 牛乳 80ml 薄力粉 100 g

ベーキングパウダー 4 g 無塩バター 20g

バニラエッセンス 1g

材料費：1 個 65.5 円 販売価格 250 円

利益率 74%

新たに買うもの：薄力粉 ベーキングパウダー 無塩バター バニラエッセンス

✿バリエーション✿

✿ココアチョコチップ✿レモンヨーグルト

✿マーラーカオ(黒糖味の中華風蒸しパン)→ラード使用

5. メロンパンクッキー 180 円 (未試作)

- ✓ メレンゲクッキーで余った卵黄を使用
- ✓ 生地を冷凍で一週間程度保存可能(-18℃以下)
- ✓ 冷凍生地は他のスタッフも焼ける！

【材料】

無塩バター 80g ショートニング 40g

砂糖 100g 卵黄 2 バニラエッセンス 1ml 薄力粉 200g ベーキングパウダー 4g

グラニュー糖 20g

材料費：1 個(10cm 程度) 66.6 円 販売価格 180 円 粗利 63.3%

✿バリエーション✿

✿チョコチップ✿ココアパウダー

調理方法の提案

他のスタッフでも対応可能な提案です。
トッピングやパッケージが決まっていない
ので原価計算はしていませんが、
冷凍クロワッサンと同等の利益率が
期待できます。



◆ クロッフル (未試作)

- ✓ 2020 年ごろに韓国で誕生したスイーツ
- ✓ ブームは過ぎたが多くのカフェで定着
- ✓ 食べ歩きに最適！

【材料】

UCC 冷凍クロワッサン

生クリーム 粉砂糖 ドライイチゴ チョコソース アイス等

新たに買うもの：電気ワッフルメーカー(安い物で 3000 円～)

調理方法：冷凍クロワッサンを 15 分程解凍し、ワッフルメーカーで 15 分焼く

※別メーカーのワッフルはこの調理方法ですが、UCC 冷凍クロワッサンでは数回の試作が必要だと思います。

◆ クロワッサンアイス(クロッフルアイス)

- ✓ 新たに買うものはトッピングだけ！
- ✓ 導入しやすい！
- ✓ 切って盛り付けるだけ！

【材料】

クロワッサンかクロッフル

粉砂糖 ドライイチゴ チョコソース アイス等

調理方法：クロワッサンやクロッフルを切り、

映えるように盛り付ける



おすすめのトッピング

開封前、後どちらの賞味期限も長く、できるだけロスの少ない食材を選びましょう！

◆ スプレー ホイップ 144ml (4本) ¥2,228 税込

- ✓ コーヒー、フルーツ、デザートにトッピングすることで、手軽に豪華に！
- ✓ 内容量の3～4倍のホイップができます。
- ✓ 開封後、缶底記載の賞味期限まで使用できる(製造後270日)！

(使用後は清潔に保つため必ず温水でノズルの内部まで丁寧に洗浄し、水分を拭き取った後は冷蔵庫で保存してください。)



[よくあるご質問 \(ホイップ\) | スジャータ
めいらくグループ](#)

◆ アザラン

- ✓ 100均でも入手可能
- ✓ 小分けで無駄にならない
- ✓ 開封ご賞味期限が長い
- ✓ 少しでもかわいい！



材料費・利益率のシミュレーション

※アルバイト中の来客の少ない時間帯に実験的かつ自主的に作成するものとする為、
人件費及び仕込み等の時間は考慮しない。(閉店時間に仕込むと人件費が発生)

※利益率は粗利であり、光熱費、人件費等は含みません

1個当たり	原価	価格	粗利	粗利益率	原価率
シフォンケーキ材料(卵黄リッチ)	76.7	300	223.3	74.4	26%
シフォンケーキ	72.6	280.0	207.4	74.1	26%
シナモンロール	122.7	280	157.3	56.2	44%
パン・オ・レ	144.8	280	135.2	48.3	52%
メレンゲクッキー	33.2	150	116.8	77.9	22%
メロンパンクッキー	66.6	180	113.4	63.0	37%
蒸しパン	65.5	250	184.5	73.8	26%
紅茶メロンパン(パスコ)	93.4	250	156.6	62.6	37%

↑
仕入れ先(大手パン工場さん)
製品

☆原価計算表

シフォンケーキ材料(卵黄リッチ)	仕入れ単価	仕入れ量(g)(個)	1台分材料量	1台分材料費	1切れ分材料費
卵黄	12.5	1	2	25.0	4.2
卵	250	10	5	125.0	20.8
砂糖	200	1000	70	14.0	2.3
太白ゴマ油	1549	700	28	62.0	10.3
牛乳	2686	1200	60	134.3	22.4
米粉	1880	2000	45	42.3	7.1
ベーキングパウダー	367	100	4	14.7	2.4
薄力粉	960	1000	45	43.2	7.2
合計	7904.5			460.4	76.7
メロンパンクッキー				7個分材料費	1個分材料費
無塩バター	406	300	80	108.3	15.5
ショートニング	600	300	40	80.0	11.4
砂糖	200	1000	100	20.0	2.9
卵黄	12.5	1	2	25.0	3.6
バニラエッセンス	486	30	1	16.2	2.3
薄力粉	960	1000	200	192.0	27.4
ベーキングパウダー	367	100	4	14.7	2.1
グラニュー糖	513	1000	20	10.3	1.5
	3544.5			466.4	66.6

シフォンケーキ材料	仕入れ単価	仕入れ量(g)(個)	1台分材料量	1台分材料費	1切れ分材料費
卵	250	10	5	125.0	20.8
砂糖	200	1000	70	14.0	2.3
太白ゴマ油	1549	700	28	62.0	10.3
牛乳	2686	1200	60	134.3	22.4
米粉	1880	2000	45	42.3	7.1
ベーキングパウダー	367	100	4	14.7	2.4
薄力粉	960	1000	45	43.2	7.2
合計	7892.0			435.4	72.6
シナモンロール材料				8個分材料費	1個分材料費
強力粉	1436	1000	320	459.5	76.6
生イースト	368	100	18	66.2	11.0
砂糖	200	1000	39	7.8	1.3
スキムミルク	424	180	10	23.6	3.9
卵黄	12.5	1	2	25.0	4.2
卵	250	10	1	25.0	4.2
粉砂糖	755	350	54	116.5	19.4
シナモン	356	50	1.8	12.8	2.1
	3801.5			736.4	122.7
パン・オ・レ				6個分材料費	1個分材料費
強力粉	1436	1000	250	359.0	59.8
生イースト	368	100	15	55.2	9.2
砂糖	200	1000	30	6.0	1.0
卵黄	12.5	1	1	12.5	2.1
牛乳	2686	1200	170	380.5	63.4
塩	233	800	4	1.2	0.2
無塩バター	406	300	40	54.1	9.0
	5341.5			868.5	144.8
メレンゲクッキー				30個	10個分
卵白	12.5	1	2	25.0	8.3
グラニュー糖	513	1000	100	51.3	17.1
バニラエッセンス	486	30	1	16.2	5.4
乾燥剤(必須)	698	100	1	7.0	2.3
	1709.5			99.5	33.2
たまご蒸しパン				6個分材料費	1個分材料費
卵	250	10	2	50.0	8.3
砂糖	200	1000	50	10.0	1.7
牛乳	2686	1200	80	179.1	29.8
薄力粉	960	1000	100	96.0	16.0
ベーキングパウダー	367	100	4	14.7	2.4
無塩バター	406	300	20	27.1	4.5
バニラエッセンス	486	30	1	16.2	2.7
	5355			393.0	65.5