



パン屋コウジさんと賢いフクロウ

By ひでまる



パン職人のコウジさんのお店は、町で一番の人気店。焼きたてのパンのいい匂いが、いつもお店からあふれています。でも、コウジさんには悩みがありました。「こんなに一生懸命パンを焼いているのに、どうして儲けが増えないんだろう？」



ある日の夜、お店の片付けをしていると、窓から賢いフクロウのフクノスケ先生がひょっこり顔を出しました。「コウジさん、何かお困りのようじゃな？」



コウジさんは打ち明けました。「人気のメロンパン、ふわふわの食パン。どれも愛情を込めて作った自慢のパンなんです。でも、手間がかかるパンばかりで、お店の儲けがなかなか増えなくて...」



フクノスケ先生は、コウジさんの仕事ぶりをじっと見ていました。メロンパンはクッキー生地を作るのが大変そう。食パンは発酵に時間がかかる。でも、カレーパンは中のカレーさえ作っておけば、意外と手間が少ないことに気づきました。



「コウジさん」とフクノスケ先生は言いました。「商売のコツは、手間が少なく、一番儲かるパンを沢山作ることなんじゃ。」



「例えば、手間のかかるメロンパンや食パンは、お店の顔として少しだけ作る。これは、お客さんを喜ばせるための特別なパンじゃ。」とフクノスケ先生は続けました。

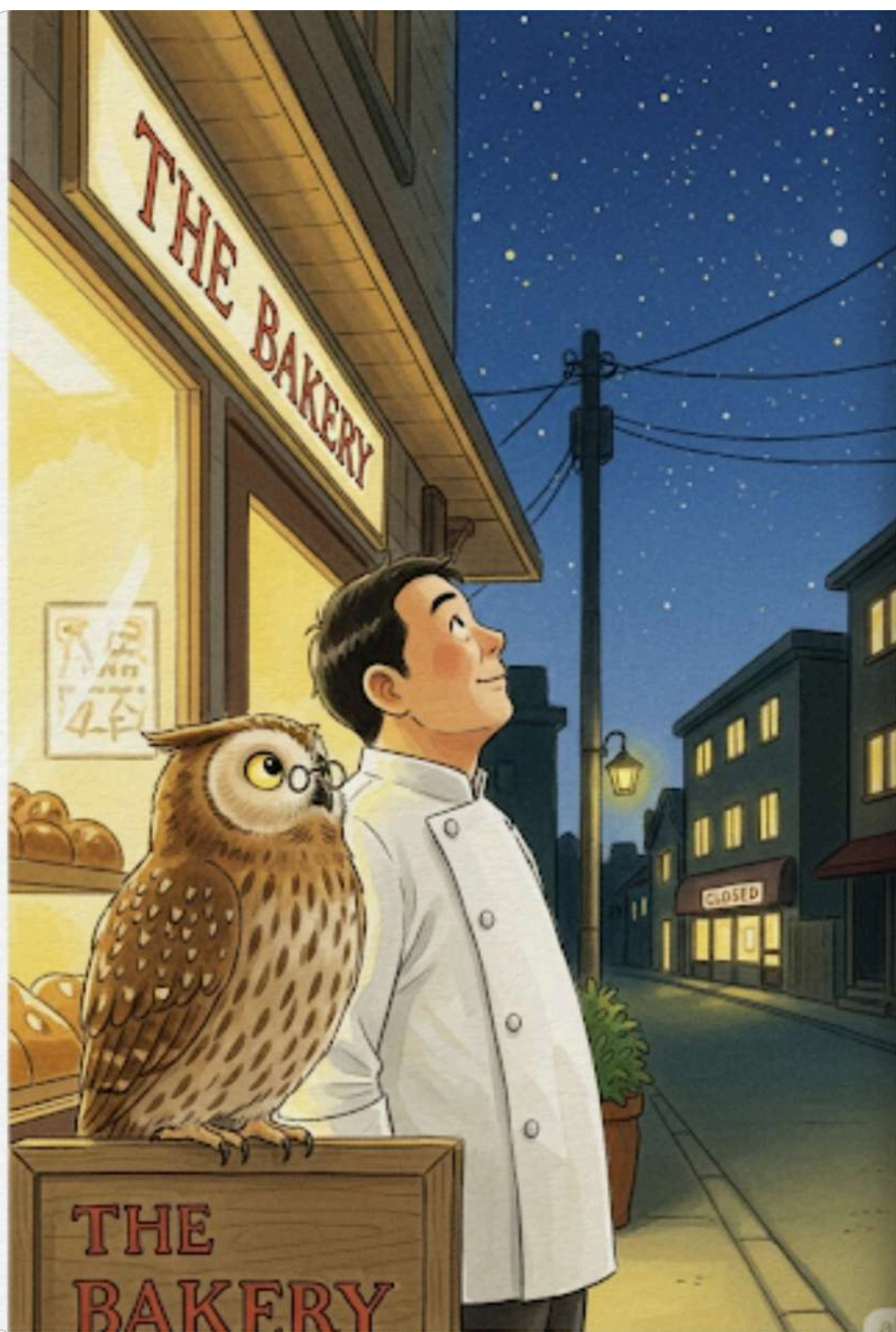


「そして、注目すべきはカレーパンじゃ。これは手間が少なく、一番たくさんのお金をもたらしてくれる。この力強いパンを、もっと沢山作るんじゃ！」



次の日から、コウジさんは作戦を変えました。メロンパンと食パンは少しだけにして、その分、カレーパンを山のようにたくさん焼くことにしたのです。

お店に並んだ山盛りのカレーパンは、飛ぶように売れていきました。手間が少ないからコウジさんの体も楽になり、お店の儲けもぐんと増えたのです。



コウジさんはフクノスケ先生に心から感謝しました。「手間が少なく儲かるもの」を沢山作り、それを中心に商品を組み合わせること。これが、自分も楽になり、お店を元気にする秘密だったのです。