

# パティスリーヴァニユ

京都府与謝郡与謝野町

<http://k-mirai.net/a/sweets>



## 店舗概要

創業年 1992年(平成4年)  
売場面積 33.0㎡(10.0坪)  
従業員 3.7人  
営業時間 9:30~19:00  
定休日 第2・4火曜日

## 商品構成

・生ケーキ 55.7%  
・焼き菓子 23.9%  
・委託販売 5.4%  
・1-1の喫茶コーナー 13.9%  
・その他 1.1%

## 経営方針

- ・モットー：お客様の声を大切に
- ・コンセプト：企画力・開発力・販売力の強化
- ・スローガン：贈る側も、贈られる側も喜んでいただける商品づくりを目指そう!!

## 京都の隠れた農産物を焼き菓子にして発信

京都北部の町にあり、ショッピングセンターに隣接した店舗として営業を続けてきた。一時は、支店としてショッピングセンター内に店舗を構えていたが、大型商業施設間の競合やコンビニエンスストアでのスイーツ展開など、洋菓子を取り巻く経営環境が厳しさを増す中で、創業地にある店舗販売に集中。ケーキなどの生菓子からより利益率の高い焼き菓子への転換を図っている。

焼き菓子の素材として、京都北部地域ならではの農産物を取り入れ、顧客のほとんどを占める地元の人たちに、地域の良さを知ってもらおうと同時に、手みやげ品や贈答品としての需要を掘り起こしている。

そうした取り組みで活用しているひとつが、きょうと農商工連携応援ファンド支援事業だ。ブランドそばの筒川そばを使ったそばサブレ、大粒の小豆の菰池大納言の商品化を進めている。また、これまでに地元食材を使った商品として、以下がある。

- ・椿姫＝与謝野町にある千年椿(京都府指定天然記念物)にちなんだ焼き菓子で、町の優良産品指定
- ・ひまわりシフォン＝与謝野町の花であるひまわりの種入り
- ・京野菜ゼリー＝九条ねぎなど京野菜入りゼリー(農商工連携商品)
- ・海老芋テリーヌ・ショコラ＝京野菜の海老芋を使用(農商工連携商品)