

パティスリー クリアン

奈良県五條市

<http://www.patisserie-client.jp/>



店舗概要

創業年 1997年(平成9年)
 売場面積 50.0㎡(15.2坪)
 従業員 6.0人
 営業時間 10:00~18:30
 定休日 水曜日

商品構成

・ケーキ 70.0%
 ・焼き菓子 16.6%
 ・飲み物 13.4%

経営方針

- ・フランスの田舎にあるパティスリーをイメージしたお店です。
- ・季節の採れたてフルーツを使って作る、素材で気取りが無く、やさしい味を提供します。

地元の旬なフルーツと安心食材を使った気取らないお菓子

無添加・オーガニックにこだわり体にやさしい商品づくりで差別化

季節の旬な食材と体に優しい食材を使ってお菓子を作ることが当店の基本コンセプトである。ケーキの主要食材である小麦は「奈良県五條産小麦」を使う。当店人気商品であるタルトの生地を使用している。フルーツ等生の食材は採れたてで鮮度の高いうちに使用する。

地元特産品の「柿」も食材として使っているが、地元農家に協力を求め何種類もの柿で試行錯誤を行った。そして生まれたのが「カキタタン」である。このお菓子は都会の方にも好まれている。生クリームにもこだわりを持ち、無添加のものを使っている。生クリームが嫌いなお子様にも食べていただくことができ、お客様も満足している。涼しい時期にはキャンディーやショコラも手作りしている。ショコラは手作りの他に、海外に出向いたときに仕入れてくる限定商品も品揃えしている。からだに優しいオーガニック食材や地元産品等の安心・安全食材を多く使っているため、他店の商品と比べると原価は高くなってしまふ。しかし、高すぎないように良心的価格で販売している。

パリや京都の展示会に積極的に参加して広く新規顧客を開拓

当店は決して交通の便が良いところではない。当店を気に入って下さるお客様が1人でも多く増えるように様々な工夫を行っている。その1つがインターネットの活用である。ホームページではフランスの田舎をイメージできる古地図的な雰囲気ですべてを構成している。文字はできる限り使わず、写真と映像で店のイメージを伝えている。特に商品案内は昔の本のページをめくる形式で紹介されている。季節のお菓子やイベント等の最新情報はブログ(お菓子研究室)とインスタグラムで流している。インスタグラムでは季節のお菓子や店の雰囲気等、現在のお店を紹介する画像が豊富にアップされている。京奈和道が開通したため、インスタグラムやブログを見て来店するお客様が増えている。

当店が重視しているのが展示会への出品である。パリで開催される個展や京都のイベントには積極的に参加している。遠くに住んでいる新規顧客の開拓に成功している。お誕生日を伺っている常連のお客様にはお祝いのDMを郵送している。複数のメディアを使ってお客様の心をつかんでいる。

店舗2階でイベント等を開催しお客様の交流を促進

店舗の奥には庭が作られており、外を眺めながらゆっくり時間を過ごすことができる喫茶(海底喫茶室)が併設されている。販売しているお菓子をそこで食べることができる。店舗2階は「奇妙な金物屋」と名付けられたギャラリーになっている。ここで行う展示会やイベントについてはブログで紹介しているが、ライブ演奏や展示会や個展等、いろいろなイベントが開催されている。2階ギャラリーも集客には貢献している。洋菓子の製造販売が中心ではあるが、喫茶とギャラリーには遠方からもお客様が集まり交流している。当店はお客様同士の交流の場ともなっている。

地域との連携としては、御所市と五條市を結ぶ「ノスタルジック街道」に参加しているホームページからも関連サイトとして入ることが出来る。グルメのコーナーでお店が紹介されている。沿線にあるこだわりを持ったお店とパワースポットが紹介されており、今後魅力的な街道となることが期待される。



高級感と非日常を感じる売場



古地図的なイメージで統一されているホームページ。画面は喫茶室「海底喫茶室」。