

## パティスリーノア / せとうちジェラートバンビ

兵庫県赤穂市

<http://noa-cake.jp/>



### 店舗概要

創業年	1979年(昭和54年)
売場面積	67.5㎡(20.4坪)
従業員	7.7人
営業時間	10:00~19:00
定休日	火曜・第3月曜

### 商品構成

・ケーキ、デコレーション	67.0%
・焼菓子	15.0%
・イートイン	12.0%
・カード売上	6.0%

### 経営方針

「菓子を通じ、すべての人に幸せを」

- ・洋菓子店のお客様は、記念日など幸せなときに利用されることが多い。
- ・また当社は多くの地元農家様から果物を仕入れており、当店が活性化することでお客様、仕入先、従業員、多くの地元の皆様が幸せになることを心がけている。

## 創業40年の洋菓子と新規ジェラートとの2ブランドに挑戦

### [洋菓子店の2代目として]

株式会社ノアという企業体で、「パティスリーノア」と、「せとうちジェラート banbi」の2つのブランドを展開している。このうち、ノアは現代表の先代が1979年に創業した洋菓子店で、40年の歴史を誇る。京都市内の洋菓子店で修業した後に、2008年に同社に入社し、2018年に同社を引き継いだ現代表がまず手を着けたのが、顧客の洗い出しだった。商圈、世代などを分析してみると顧客が周辺市町村の50代に集中していたことが判明。新たな顧客として若年層とより広域からの顧客を取り込む販売計画を立案した。その結果、2019年5月に立ち上げたのが「せとうちジェラート banbi」だ。

2つ店舗を合わせた新店舗は、ノアと banbi の2つの入口があり、客はそれぞれの商品を買うことができるようになっている。それぞれの商品の対応は洋菓子店とジェラート店をほぼ同

じスタッフで対応することができるようにしている。

また、ジェラートの製造は洋菓子店と共通部分が多く、専用機器以外に新たな投資をすることなく、効率良く2つのブランドの製造、販売をすることが可能となっている。加えてジェラートで使用する果物などの素材は洋菓子製造でも使うことができ、双方のブランドを高めることが出来る。

### [西播磨フードセレクションの特別賞を受賞]

現代表が、ジェラートの商品化を思いついたのは2017年。同店が位置する赤穂市は、兵庫県の西に位置し、岡山県の県境に接している。いわゆる西播磨地域で、瀬戸内海に面し、なだらかな山地もあることから、様々な農水産物に恵まれている。そこで兵庫県が「西播磨フードセレクション」を2012年より開催。同社が2017年に地元イチゴ農家と応募した「まるおファームのイチゴプリン」が西播磨フードセレクションで特別賞を受賞したことから、地元農家の果物の潜在的な価値を直観した。実際に、この受賞を契機に果物農家との取引が増加。また洋菓子店は、どうしても夏場に売上が減少することから、パートタイマーのスタッフの夏場の雇用を調整せざるを得ない状況があった。夏場に売上増加を図る、従業員の雇用の安定化の点からもジェラートは最適で、課題としていた若い層を取り込むということからも適していた。そこから商品開発を行い誕生したのが「せとうちジェラート」だ。

### [せとうちブランドの果物をジェラートに]

せとうちジェラートは、イチゴ、ブドウ、モモ、イチジクなどの果物に加え、蜂蜜や赤穂の塩などを地元から仕入れたものを使用する。ときに直接農場を訪問した様子をソーシャルネットワークサービス(SNS)などを通して発信することで、農家と同社の双方の情報発信ができ、ひいては地域全体のブランド力アップにつなげることを狙っている。

せとうちジェラートを発表してからまだ1年がたっておらず、その意味でまだブランドが確立したとはいえないが、スタッフには機会を設けて技術講習会に参加させるなど技術の向上に努めており、今後のさらなる展開が待たれる。



せとうちブランドの果物で作ったジェラート  
(左からいちご、いちじく、桃)