

## 有限会社レマン

静岡県伊東市

<http://www.leman-mori.jp/>



### 店舗概要

創業年 1977年(昭和52年)  
売場面積 42㎡(12.7坪)  
従業員 8.9人  
営業時間 9:00~18:00  
定休日 水曜日・第3木曜日  
売上高 66,125(千円)

### 商品構成

菓子全般 71.0%  
(ケーキ・焼菓子・ジャム・紅茶)  
バウムクーヘン 22.1%  
喫茶 5.6%  
その他 1.3%

### 経営方針

地元の素材を積極的に活用したスイーツの魅力を発信して、地域になくてはならない一番店を目指す。  
リゾート地の特性を活かし、都会の喧噪を離れ、自然とスイーツで癒しを提供する。

## リゾート地の中で地元の素材を活用して自然とスイーツで癒しを提供

[自然と触れ合える場所でのスイーツの提供]

当店は、静岡県伊東市に所在し、「レマンの森」という店名で営業している。

周辺には美術館、ホテル、別荘等が立ち並ぶリゾート地の一角にある。お店は、リゾート地にふさわしく森に囲まれた閑静なたたずまいで、敷地内に自生している多くの木々を残すことにより、都会にはない自然と触れ合える場所となっている。

このような自然豊かな環境の中で、地元の食材(伊豆市のピンク卵、東伊豆町のハチミツ、伊東市の米で作った米粉)を積極的に活用したスイーツの魅力を発信して、地域になくてはならない一番店を目指してい



↑『ディス伊豆バウム』

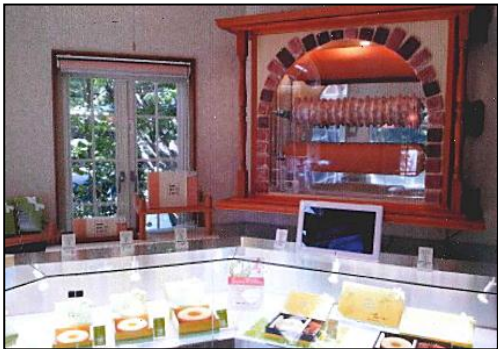


↑生チーズケーキ『森の愛菓(あいか)』

るとのこと。

商品は、主力のバウムクーヘン、チーズケーキを始め焼き菓子、ケーキなどを提供している。新しいスイーツの開発にも力を入れており、バウムクーヘンの製造販売をしている利点を生かし、冷蔵ショーケースで販売するデコレーションケーキ「生デコバウム」の開発や、今年度だけでもオリジナル焼きドーナツ6種及び話題の生パウンドを商品化している。

#### [店舗設備や販促の工夫]



店舗は、平成24年に改装し、バウムクーヘン・オープンの導入に際し専用工房を増設した。

また、建物の形に作りつけた特注のショーケースも特別感を演出している。敷地に面する道路から店舗入口までスロープと手すりを設け、車いすでも利用可能なトイレを完備した。ショーケースと店内の照明のうち50%をLED照明に変更した。店内のアプローチ脇からバウムクーヘンの焼成を見学できるようにしており、商品への期待感のアップにつながっている。

POPについては、コトPOP(商品情報で顧客の購入動機を引き出すようなPOP)の第一人者の講習を受け、レベルアップし、更にスタッフによる毎月発行の手書き新聞「木の葉便り」は、顧客に好評で創刊45号になっている。

オリジナルポイントカードを発行しており、会員数は1万人を達成している。顧客にはDMを送付しており、POSレジのデータにより抽出した顧客に絞ることにより、無駄を省いて効率アップとなった。

#### [従業員教育等]

従業員については、独立志向の強い若者の多い業界なので、店舗経営にかかわる在庫管理、発注、製造、接客販売まですべてできるように教育している。

また、バウムクーヘンの技術者育成や技術の向上を図るため、バウムクーヘンのオープンメーカーへの研修に派遣する予定である。社長と社員の対話や全体会議により意思の疎通と問題解決に努めるようにしている。

---

#### 【店舗立地】

店舗は、静岡県伊東市のリゾート地にある独立店舗で、周辺には、ホテル、観光施設、別荘が多い。従って、地元客のみならず、観光目的で来店する客も多い。テラスには喫茶スペースがあり、緑に囲まれた休憩ポイントにもなっている。

#### 【店舗実績】

社長は現在42歳で、平成4年に製菓専門学校を卒業後、東京都内及びフランスの一流菓子店で13年間勤務したのち平成17年に父の経営する当店に入社。

翌平成18年に代表取締役になり現在に至っている。

ホームページでブログを公開しており、多忙の中で一日数度の書込みが行われている。

---