

## 洋菓子工房エルドベーレ

埼玉県幸手市

[http://www.saitama-i.or.jp/syougyou/genki/shop/e2062\\_ykashi.html](http://www.saitama-i.or.jp/syougyou/genki/shop/e2062_ykashi.html)



### 店舗概要

創業年 1999年(平成11年)  
売場面積 5.0㎡(1.52坪)  
従業員 3.7人  
営業時間 9:30~19:00  
定休日 月曜日  
売上高 13,625(千円)

### 商品構成

洋菓子全般 100.0%

### 経営方針

- ・季節やイベント毎に常に新商品や商品に変化をもたせる。
- ・顧客に飽きさせない店舗展開を心がける。
- ・地元の素材を活用し、地域の団体と連携した地域活性化事業も展開する。
- ・地産地消と企業連携を行いながら、新しい顧客の獲得を目指す。

## 地元名産とのコラボレーションで地域に貢献する洋菓子店

埼玉県幸手市の商住宅地に位置する洋菓子店である。店名のエルドベーレとはドイツ語で苺を意味する。名前のおり苺を使用した商品が並び、また経営者がチョコレートについて他店に技術指導をするほど造詣が深いため、本格的なチョコレート商品も多い。

一方で市内蔵元の酒粕を使用して和のイメージで開発した焼き菓子、老舗豆腐店が所属する豆腐組合と『さって豆腐ぶろじょくと』として開発した低カロリーのクッキーやケーキ、幸手市にちなんだ「幸せプリン」(幸手市商工会認定推奨品)と、地元と深い繋がりのある商品を数々生み出している。

また昨今は猛暑により夏場の売上が落ちたとのことであるが、平成22年に生み出した果物をまるごと1個使用した「丸ごとシリーズ」で夏場の売上を上昇させた。こうして随時季節やイベントごとに商品を変え、市内外のイベントに積極的に参加したり、商工会のブログを通じて発信したりすることで商品の売上向上及び販路開拓をしている。

店内は季節により特設ブースを設ける場所に普段はテーブルと椅子を設置し、店内でゆっくり過ごせる配慮も行っている。

