

パティスリーイグレックオガワ

大阪府八尾市



店舗概要

創業年 2003年(平成15年)
売場面積 39.6㎡(12.0坪)
従業員 5.0人
営業時間 9:30~19:30
定休日 木曜日
売上高 23,998(千円)

商品構成

生洋菓子 80.0%
焼洋菓子 20.0%

経営方針

- ・「ここにしかないものを作る」…材料や製造工程にこだわり、独自の商品をつくる。
- ・「従業員は営業マン」…企業勤めの経験を活かした従業員の指導及びモチベーション管理を行っている。

作り売るだけでなく顧客との関係づくりにも重きを置く洋菓子店

大阪府八尾市内と住宅地を結ぶ大通りに位置する。トリコロールカラーを掲げ、大通りを通る人々の目をひく店構えをもつ洋菓子店である。

経営者は一般企業に勤務していた経験から、店舗に買いに来るお客様はもちろん卸売業者に至るまで『店の顧客』となる人々のことを考えた商品政策を行う、販売担当に対しては「モノを買いに来て貰うだけでなく自分個人に会いにきてもらえるような関係づくり」を指導するなど、美味しい菓子を提供するだけにとどまらない感覚で経営を展開している。

また、東京を中心に量販店視察を定期的に行い、流行を掴んで新商品開発に活かしたり、八尾商工



会議所会員の異業種交流で販売先開拓(例:コーヒー店との商品の置きあい)を行ったりと、独自の経営方法を用いている。2014年には『八尾コレクション』でグランプリを受賞したことにより認知度も高まり固定客増加にも繋がっている。

経営方針にも掲げているように、従業員の教育にも熱心でパート従業員に至るまで研修を受講させてサービスの向上を図っている。今ではお客と販売員の間で自然な会話が成り立ち商品を購入していく光景が見られるようになった。