

有限会社ホイップ

東京都稲城市

<http://www.whip.co.jp/>



店舗概要

創業年 2004年(平成16年)
売場面積 33.0㎡(10.0坪)
従業員 12.0人
営業時間 10:30~18:30
定休日 年中無休

商品構成

・焼菓子 59.7%
・生菓子 39.7%
・その他 0.6%

経営方針

「我々は、我々が作ったお菓子で人をしあわせにするために存在する。個人どうしの繋がりを大切にし、自分が育て仲間を育てられる人格者に成ろう。」という社是の下にこれを行動指針として皆が考え、より良いものを生み出していく。

稲城産の梨やぶどうを使って地域の方に喜ばれる洋菓子店

「稲城の太鼓判」のブランド認証を受け地域ブランド強化に貢献

設立の時から果物の産地である稲城の特産品を減量とする商品を開発することに力を入れている。稲城産の梨やぶどうを加工したお菓子があれば、地域住民の皆さんにお土産品としてよろこんでいただけるのではないかと考え、生の果物を購入し、ドライフルーツにしたりジュースにしたりするところから自店で取り組んでいる。生菓子では素材を吟味するのはもちろん季節のフルーツを多用する商品づくりを行っている。焼き菓子では「稲城」という名前を商品名入れパッケージしている。どこから来たお菓子かが分かりやすく、味覚だけではなく視覚でも楽しむことができる商品になっている。お菓子だけではなく梨のジュースや梨とぶどうのドライフルーツも製造販売している。果物の季節に合わせ、その時期にしか食べることができないお菓子も当店には数多く存在する。これらの商品を楽しみにしているお客様も多い。地元の農家では味に問題が無くても、形が悪かったり、傷が付いていたりして売り物にならない果物も多く存在している。このような果物も菓子材料としては問題なく利用できる。

従業員教育を積極的に行い社長がいなくても運営できる組織作り

社員が楽しく、満足して仕事ができる環境をつくり、お客様が本当に喜んで下さるお店をスタッフ全員で作りをめざしている。そして、関係者全員が夢の持てる会社を作ろうとしている。このため、スタッフとのコミュニケーションとスタッフ教育には力を入れている。仕事の時間内であっても食い違いを防ぐために話し合いの時間を持ち、スタッフそれぞれの考えを聞き、どうすべきかを当事者同士で決めてから仕事を進めるようにしている。更に、月に1日お店を休みにして、全員でミーティングを行っている。経営者とスタッフの意思疎通を図り共通認識を自深めることによって、スタッフ各々が自分で考えて判断できる領域が増えている。社外研修も行っている。スタッフ全員に2日間に渡る「7つの習慣」研修を受けてもらう。研修で発見した「自分の弱いところ」を補うために、毎月一回トレーニングセンターで研修を受けてもらっている。社長がいなくても業績をあげることができる組織を目指している。

「はじっこ弁当」でゴミ等のリサイクルに貢献

季節毎に旬の果物を使ったフェアを開催している。今年から夏は「夏休みくじ引きイベント」を開催しているがお客様からは好評であった。当店は子ども達も重要なターゲットと考えており、子供の目線が届く低い位置に商品を陳列したり、子供が喜ぶような装飾をしたりしている。本来はゴミとして廃棄してしまうお菓子のミミやスポンジの焼目も商品化しており、お客様に喜ばれている。これをお弁当箱に詰めてお弁当に見立てた商品が「はじっこ弁当」である。焼き菓子のミミやスポンジの焼目部分を乾燥させてカリカリにしたものをチョコレートに合わせたお菓子も商品化している。稲城の地元産品を使ったお菓子は稲城市商工会から「稲城の太鼓判」認証を受けており、地域ブランド強化に大いに貢献している。売場に導入されているPOSレジはお客様データと連動しており、当店のこだわりが販売に繋がっているかどうかを日々確認ができる。登録顧客数も5千件を超えており、客層別の買上状況を確認できる。これらのデータで年間の販売数量を予測し、製造計画にも反映させている。



「稲城の太鼓判」認定書と地域ブランド品



工場と一体化した季節感のある店内