

パティスリーブランシール

群馬県藤岡市



店舗概要

創業年 2014年(平成26年)
売場面積 386.4㎡(117.1坪)
※本支店合計
従業員 13.8人※本支店合計
営業時間 10:00~19:30
定休日 水曜

商品構成

・洋菓子 100.0%

経営方針

地域の皆さまに愛されるお菓子を作る。

リスクの高いホールケーキをむしろ看板商品に

[ホールケーキ常時販売可能の背後にある販売戦略]

群馬県藤岡市に本店を構える同店は、洋菓子を中心に1年を通して多彩な商品を製造販売している人気店。とくにケーキは、カットケーキ25種類のほかホールケーキを常時10~15種類を用意する。また、店頭にはないものは、客がイメージしやすいように写真入りの見本を用意し、客が見本を見ながら好みに応じて注文できるようになっている。ホールケーキは、通常予約販売で製造、販売する店が多い中、同店ではこうしていつでもお客のニーズに応えられる態勢を実現した。しかも、いずれも厳選した良質な素材で丁寧に作り上げたパティスリーならではのケーキを取り揃える。

こうした販売を可能とした背景に、客のニーズを的確に把握するマーケティングがある。1年を通じた売上データを基に、いつ、どの時期に、どの時間帯で、どのようなケーキが売れるかをある程度把握。ケーキは一気に作らず、少なめに製造し、売れた個数を補充しながら製造しているとのこと。ときに、閉店間際の時間帯で売り切れが出た場合は、早めに店を閉じるなどし、ロスを少なくすることで、廃棄量を減らすと同時に、利益率を上げることができた。

[季節に合わせた人気のケーキのラインナップ]

販売戦略上の観点から、いかに客に店に足を運んでもらうかという点にも工夫を凝らしている。対面販売を重視し、客のニーズを細かく聞くことはもちろん、シュークリームは注文を受けてからクリームを入れる、イチゴは通年で国産を調達するなど素材のおいしさを大切にしている。また、作り置きのかき焼き菓子も、なるべく製造の直後にパッケージするなどできたてのおいしさを提供するなど、コンビニエンスストアやチェーン店に出来ない商品づくりに対する細かな配慮をすることで、客にできたてならではのおいしさを実感してもらえるようにしている。

こうした配慮に加え、クリスマスやハロウィン、バレンタインデーなど販売がピークに達する時期の限定商品はもちろん、売上が落ちる夏場に「スイーツ動物園」を独自に企画。子供に人気の動物をかたどったケーキを用意し、好評を博している。客を待つのでなく、積極的にPRすることで1年のなかで売上の底が出ないようになっている。価格帯 180 円からの商品を用意するなど、1年を通して気軽に足を運んでもらえる店づくりをしている。

[新規店舗目展開で、さらに多彩に]

令和1年8月に、隣の埼玉県熊谷市に2号店を新規出店。本店よりも高級感を出し、パンオショコラ、クロワッサンなどのパンを揃えるなど地域の状況に応じた商品構成を取っている。また、各店のリーダーにある程度の決裁権を与え、製造から販売までのオペレーションを任せ、焼き菓子の製造をそれぞれの店舗に応じて割り振り、製造することで業務の効率化とコスト削減に努めている。

また、製造小売でなかなか取りづらい土日の休日をシフトを工夫することで取りやすくするなど労働環境にも工夫を凝らしている。



夏場に現れるケーキの動物園！「スイーツ動物園」



常時 10～15 種が並ぶホールケーキ