

タルタニアン  
Tartagnan

長野県北佐久郡軽井沢町

<https://www.yuji-ichida.com>



店舗概要

創業年	2015年(平成27年)
売場面積	47.2㎡(14.3坪) ※本支店合計
従業員	4.3人※本支店合計
営業時間	10:00~18:00
定休日	水曜日

商品構成

・生菓子	35.0%
・惣菜	30.0%
・パン	10.0%
・焼菓子	15.0%
・喫茶	10.0%

経営方針

- ・自然影響の強い観光地において多数の柱で理念を支える経営

## 観光地、軽井沢でフランス食品総合”ブティック”を展開

フランスや都内の有名店でパティシエの修業を積んだ現・オーナーシェフが、2013年に北軽井沢で「カフェドフルミエール」を開店させた。その後、2017年にシュークリーム専門店を開店させ、現在は、フランス料理の惣菜 (Traiteur)、菓子 (Patisserie) の総合的に取り扱う店舗「タルタニアン」を展開している。店舗は、本店の長野県軽井沢町のほか、群馬県長野原町北軽井沢にも店舗を構える。観光地として周りに住宅や飲食店がある長野県側と、周りに競合店がない群馬県側で、それぞれコンセプトの異なるサービス構成を行っている。

タルタニアンは、ケーキ、パン、惣菜まで揃うデパートの食料品売り場をイメージ。傷みや早く市場流通が難しい信州産杏「ハーコット」を使ったジュレ、出荷時期が少しずつことなる信州産の数種類の桃のコンポートを使用したケーキを順次販売するなど、観光地の顧客層に合わせ、地域食材に高い付加価値を付けた食材の提供をしている。

また多めに作りすぎることなく、その日に販売できる量を作り、売り切れもあえて良しとし、廃棄量ゼロを実現するなど、現代社会のかかえた食や環境問題へのメッセージを発信している。