

有限会社ア・ラ・モード -パンの家 あ・ら・モード-

東京都あきる野市

<http://www.alamode-pan.com/index.html>



店舗概要

創業年 1998年(平成10年)
 売場面積 58.7㎡(17.8坪)
 従業員 9.7人
 営業時間 8:00~19:00
 定休日 木曜日

商品構成

・パン 97.2%
 ・焼き菓子 2.5%
 ・飲料 0.3%

経営方針

- ・「パン作り」を通じ、お客様と共に、幸福を実現する。
- ・「笑顔」と「真心」で喜びと感動を共有する。

スタッフの全員経営でカレーパングランプリ最高金賞受賞

【こだわりの食材とこだわりの手づくりが地元住民の自慢店舗】

パン作りが大好きな代表者と、パン作りが大好きなスタッフが集まって、家族のように楽しく、美味しいパンを作る話題で盛り上がる店舗。材料も生地も焼き方も、何から何までこだわりを持って作っている。パンの原料となる小麦は、北海道産を始め数種類の小麦を使い分け、パンの種類によって配合する小麦の割合を変える。生地作りでは、温度管理に特に気を配り、寝かせる時間も外気の温度によって細かく変える。カレールーをはじめカスタードクリーム、ホワイトチョコクリーム、ガーリックペーストなど、手作りにこだわっている。

カレーパングランプリ最高金賞を受賞した「秋川牛肉カレーパン」は地元秋川牛の挽肉にこだわり、「クリームパン」は地元の東京牛乳で作った手作りクリームを包んでいる。秋川牛をはじめ、地元野菜を農家から直接仕入れて食材に使用している季節商品も多いことから「東京特産食材使用店舗」として東京都に登録されている。この他、老舗ふくやの明太子を使った「明太フランス」、よつ葉バターとフランス産岩塩を使った「塩バターロール」等、大手にはできないオリジナル商品を製造小売りしている。パンだけでなく、サンドイッチ・サブレ・クッキー・ラスク等の焼き菓子まで、常時70種類以上の品揃えが地元住民から高く評価されている。

[季節のフェアと 10%割引券付きカレンダーとSNSで来店促進]

お客様をワクワクさせる販売促進も1年を通じて実施している。その1つが季節に合わせたフェアの開催である。1月は福袋と明太子の日、2月はバレンタインデー、3月はホワイトデー、4月は春のいちごフェアとイースター、5月はこどもの日と母の日、6月は父の日、秋は収穫祭、11月はハロウィン、12月はクリスマス、が店内で行う定番のフェアである。「中央線パンまつり」「あきる野・檜原すぐれもの物産展」等の地域イベントにも接客的に参加して、お客様に楽しんでいただく。店内のPOPは全てスタッフが手づくりしており、楽しく親しみやすく分かり易い店舗の雰囲気を作りあげている。

在庫が無くなるほど好評なのは「10%割引券付きカレンダー」である。10%割引きクーポン券1枚が月毎に印刷されている。代金決済には非接触を意識してセルフレジを導入し、クレジットカードは電子マネーにも対応している。しかし、現金中心の高齢者も多いため、紙媒体の「VIPカード」作成し、定期的に高齢者に差し上げ、提示して下さるお客様へは10%割引きを行う。これらの販売促進は、季節の商品紹介と合わせて、SNSで定期的に情報発信し、お客様の来店に繋がっている。

[16項目のアクションプランと交換日記で全員経営を実現]

当店は代表者とスタッフがパン好きだけでなく、店舗の運営に関しても全員が積極的に参加して店を盛り上げている。その1つが会社目標と組織目標の共有である。代表者が作成する目標に対して、スタッフそれぞれが「今期の個人目標」を設定。さらに具体的な行動に落とし込んだ「16項目アクションプラン」を作成する。毎月代表者はスタッフと面談して進捗状況を確認するとともに改善策等を一緒に検討する。年度末には自己と上司評価を行う。休暇を取りやすくするためにフレックス制も導入。代表者とスタッフ間の日常的意見交換には敢えてアナログの手書き「交換日記」を使っている。NPO法人日本リアルベーカリー協会が主催する実技講習や接客セミナーには毎年数回スタッフが参加しており、毎年行われる従業員育成コンテストでは入賞を果たしている。スタッフひとりひとりがセールスマンである以上に、経営者の気持ちで全員経営を実践している。



最高金賞の「秋川牛カレーパン」



買物客を楽しませてくれる手作りPOP