

株式会社 La Natureve

北海道北見市

<http://la-natureve.com/>



店舗概要

創業年 2003年(平成15年)
売場面積 144.0㎡(43.6坪)
※本支店含む
従業員 24.6人(本支店含む)
営業時間 10:00~19:00
定休日 水曜日

商品構成

・生菓子 65.0%
内訳…ケーキ 50.0%
パステルケーキ 20.0%
半生菓子 30.0%
・焼菓子 25.0%
・喫茶部門 10.0%

経営方針

- ・お客様に感謝を
- ・仲間達におもいやりを
- ・お菓子達に愛情を

地元の材料でつくる旬の限定ケーキで固定客づくり

[地元の農産物を使った人気の季節商品]

北海道の北見市と網走の支店で、地元の素材を活かしたケーキづくりを行っている。黄色とオレンジに緑と鮮やかな建物が目印。店名は「Nature 自然な」「reve 夢」。こだわりの自然派素材で夢のあるお菓子をつくることをテーマにしている。見ているだけでも楽しくなってしまうような、華やか・鮮やかに彩られたケーキがお客様の人気を集めている。素材が豊富な秋には季節限定商品を数多く提供する。特に人気なのが常呂町寺町農場さんのさつまいもを使用したスイートポテトである。栽培期間農薬不使用のさつまいもは、しっとり…ねっとり…ととっても甘い「シルクスイート」北海道新聞の全道面や先週の経済の伝書鳩でも特集された。夏の大人気商品はまるまま1個のモモが入った「まるももくん」。お盆期間中は毎日400個以上を製造してしている。父の日はオレンジ風味の「ありがとうシャツケーキ」と「父の日似顔絵ケーキ」、そして、お子様の書いた似顔絵をチョコにプリントして飾るデコレーションケーキが人気である。当店が提案する季節感と楽しさを求めてお客様が集まってくる。

[ポイントサービスと SNS を活用して来店促進]

ホームページのお知らせで店休日等を掲載しているが、季節のケーキや店のイベントの PR には SNS を活用している。Facebook では季節商品や限定販売商品を写真と文書で楽しく紹介し、地元素材を使うケーキでは生産者とかだわりの栽培方法も紹介しており、集客に大きく貢献している。お客様の来店を更に高めているのがポイントサービスである。通常は買い物 500 円で 1 ポイントを進呈している。会員制であり、ポイントカード発行時にお客様に住所氏名等を登録していただく。POS レジと連動しており、会員であるお客様の購入履歴を確認し、好みに合った季節のケーキ等の紹介に役立っている。領収証が必要なお客様に対しても、宛名を何度も聞く必要がなくなった。誕生月のお客様をリストアップしてバースデー割引きのダイレクトメールをさし上げるサービスも行っている。更に、毎年お買上上位 20 位までのお客様にはゴールドカードを進呈し、常時 2%割引きの特典をプレゼントする。

[スタッフの育成と品質を維持した支店づくり]

スタッフの育成にも積極的に取り組んでいる。パティシエを目指すスタッフには技術コンクールへの応募と受賞を積極的にサポート。通常の業務終了後に製造スペースと材料を無償で提供。コンクール出場の為の交通費も支給する。その成果は最近 10 年間で道内コンクール入賞者 7 名と部門優勝 2 回、全国コンクールでも 1 名入賞に現れている。その一方で、2 店目の出店に際して、生産性向上への取組を行った。本店で半製品まで加工することと作業工程を標準化することによってオーナーが常駐していなくても高いクオリティを確保できる仕組みを作りあげた。この仕組みによって長時間の修行と長時間労働がなくなり労働条件は大きく向上し、支店の経営も黒字化を果たすことができた。

ケーキの販売店舗とは別形態でカフェを北見市内に出店している。75 分の食べ放題の「スイーツビュッフェ」を開催しており、本店で作っているケーキや焼き菓子を中心に、カフェのパンケーキやピザやカナッペなどの軽食を存分に味わうことができる。この出店によってお客様の嗜好や社会環境の変化を素早くとらえることができ、商品ラインアップや運営スタイルの見直しをタイムリーに実施できる体制が整った。



『北海道洋菓子作品コンテスト』で 2 名が入賞



常呂町寺町農場のさつまいもスイートポテト