

株式会社マシェリーアンジュ



[創業年] 2013年(平成25年)

[売場面積] 42.0㎡(12.7坪)

※本支店合計

[事業従事者数] 14.1人※本支店合計

[営業時間] 本店 10:00～19:30

支店 11:00～18:30

[定休日] 不定休

[商品構成]

・生菓子 70.0%

・焼き菓子 30.0%

[店舗所在地] 東京都青梅市新町 2-13-9

[URL・SNS] <https://www.macherie-ange.com/index.html>

[経営理念]

- ・青梅市特産の梅やゆず等地元の特産品をふんだんに使用し、シンプルなものはシンプルに、手の込んだものは組み合わせのハーモニーを重視し、メリハリをつける。
- ・青梅の豊かな自然と優しい空気そのままのホッとできるお菓子づくりを目指していく。
- ・お客様には最高の素材を生かしたおいしいケーキや焼き菓子を召し上がっていただき、お客様の満面の笑顔に接したい。

お客様の笑顔のための継続的な技術向上と積極的な設備投資

[お店の概要]

東京都青梅市の青梅線沿いに2店舗ある、青梅で評判の洋菓子店である。

代表は静岡の大学卒業後、機器類の加工販売会社へ入社し製造管理を経験。長時間労働が常態化する中、お客様の身近で喜ばれる仕事をしたい想いが募った。当時は、海外のコンクールで日本のパティシエの入賞が相次ぐなど、パティシエブームでもあり、25歳で洋菓子製造の世界へ飛び込む。沼津市、三島市、駒込、横浜市の洋菓子店で通算10年以上の修行を経て、2013年8月に青梅市河辺町で創業。創業当初はお客様がなかなか来ない状態で厳しい時期を過ごす。

そこで、近隣住民のリクエストを聞き、試行錯誤しながらも全力で応えることを続けた。赤字に近いオーダーメイドでもお客様の笑顔が嬉しく、継続していくことでリピーターが徐々に増加。

2018年には青梅市新町に2号店をオープン。新町店の外観は、東京ディズニーシーをデザインした事務所に設計を依頼し、通りすがりの人がワクワクして入りたくなる店舗となった。

新町にオープンした2号店。
店内ショーケースも木調で統一されている。



【お店の経営ノウハウ】

当店は特注のデコレーションケーキに特に力を入れ、他店ではできない細かい絞りの技術で華やかなケーキを製作している。お客様からのデコレーションの様々な要望に応え、技術向上のための講習会にも積極的に参加している。SNSにも投稿し、他店の店主から製作方法についての問合せが相次ぎ、高い絞りのスキルに注目されている。世界に一つだけのオリジナルケーキやオリジナルクッキーも提供し、お客様の特別な日に贈りたい気持ちに応えている。



ものづくりの補助金を活用して機器類を導入し、効率化に成功している。

具体的には、ディポジッターという生地、ソース、クリーム等を一定量ずつ抽出できる機器を導入し、導入前と比較し約10倍の業務効率化を達成。

また、タルト成形機を導入し、手作業であったタルトの型抜きを機会化し、約5倍の業務効率化を達成した。タルト成形機は日本国内では5台しかない。パティシエの下積み時代の人脈から、本場フランスから直輸入した。