

有限会社サンフランシスコパイハウス



[創業年] 1995年(平成7年)

[売場面積] 3.3㎡(1.0坪)

[事業従事者数] 7.4人

[営業時間] 8:00~16:00

[定休日] 7、8月
第1、4、5火曜
土・日曜日

[商品構成]

・チーズケーキ	40.0%
・人参パン	25.0%
・季節のケーキ	30.0%
・その他	5.0%

[店舗所在地] 静岡県牧之原市勝田 858-2

[URL・SNS] <https://sfph.jp>

[経営理念]

保存料を使わない安全で安心なお菓子を通し、食卓に「ほっこり笑顔」をお届けします。

アメリカの味を事業継承で守り伝える

[お店の概要]

静岡県牧之原市にあり、主として受注生産によりチーズケーキなどを製造販売している。

現在の代表は、平成23(2011)年に、創業者より事業継承により同社を引き継いだ。事業継承前の創業者は、アメリカ人の夫と日本人の妻の夫妻で、ホームパーティーで出していたチーズケーキなどの菓子を、日本に移住後に、地域に振る舞っていたところ、評判となり、本格的に製造・販売することとなった。

その後、平成7(2005)年に法人化したのが、創業者が高齢化するなかで事業をたたむという時に、血縁関係のない現在の代表が事業継承し、製造方法と味を受け継いだ。



従業員のコミュニケーションもばっちり！

【お店の経営ノウハウ】

基本的なスタンスとして、同社は地域スーパーマーケットへの卸販売のほか、30年程前より自社配達員による、月に一度の配達販売で受注生産体制を取っている。そのため廃棄ロスがでないばかりか、作り立てをたべてもらえるメリットがある。お届け先は、会社や病院、学校等。勤務先に届けることにより、わざわざ買いに行く手間も省け働く女性の強い味方となっている。また定期配達することにより、何気ない日常の楽しみと受け入れられている。

創業以来の人気商品である三層のチーズケーキは「ベイクドだけどレア」な食感が楽しめる。その他定番商品として、シナモン風味のパウンドケーキ「人参パン」、クッキーなどがあるが、事業継承後現代表はその定番商品や、1か月限定の「季節のケーキ」のほか、月のケーキと合わせて購入いただけるよう「季節のビスケット」をあらたにメニューに加えた。焼き菓子のラインナップが増えることにより、贈り物としての選択肢も拡大した。さらに、従来の販売方法に加えてインターネットからも購入できるようにした。これにより、メニューの拡充や販売方法の多様化により、生産量が増加し、設備投資や製造能力の向上が可能となった。

また同社は創業当時より、7月8月の2か月は夏季休業となり一切商品の製造も販売もしない。これは先代がアメリカ人ということもあり、海外のバカンスの風習によるもの、気温が高くなる夏場は販売量が低下すること、商品の劣化による懸念からである。事業継承後もそのスタイルは変えず営業をおこなっている。こうした夏季休業があることにより、子供を育てる母親が働きやすい環境と考えている。



上段定番商品：左から、
 ・チーズケーキ
 ・人参パン
 下段1か月限定ケーキ：左から、
 ・ハッピーナッツバー(2月)
 ・ハンナのパイ(3月)
 ・おいもパイ(10月)

商品は、保存剤不使用、安心安全な材料で、全行程をスタッフがやっている。

インターネット販売に欠かせない SNS の発信では、製造工程の動画をアップするなど定期的に更新を行い、顧客情報を分析することで、新たな商品づくりに生かしている。地域のイチゴ農家のイチゴを使いうなど地域特産品を商品づくりに利用し、地域イベントへの商品供給を行っている。