

ニコット

合同会社 nicotto —菓子工房 nicotto—



[創業年] 2019年(令和元年)
 [売場面積] 20.0㎡(6.0坪)
 [事業従事者数] 5.0人
 [営業時間] 10:00~18:00
 [定休日] 月・火曜日

[商品構成]
 ・洋菓子 100.0%

[店舗所在地] 鹿児島県始良市西餅田 69-14
 [URL・SNS]

[経営理念]

- ・小さな子供たちが小遣いを握りしめて気軽に立ち寄れるような低価格でアットホームな店づくり、また生菓みに馴染みのないお年寄りに親しみやすい自然な味を目指す。それを実現するために、自身に厳しく日々技術を磨き、従業員一丸となって継続して努力を重ねている。
- ・これまでに培った技術力を活かし、手間暇を惜しまずに他店では真似できない手作り商品に拘る
- ・他社の動向よりも、まずは自社が自信をもってお客様に提供できる商品をつくり、その結果、地元のお客様が口コミでオススメしたくなる企業を目指している。
- ・従業員の育成にも力を入れ、積極的に技術を身につけようとしている従業員に対しては、惜しみなくレシピを公開し、企業全体のレベルアップに繋がる店舗運営を実践している。

丁寧に素材を加工し、だれにも親しまれる洋菓子

[お店の概要]

鹿児島県始良市の洋菓子店。県内の洋菓子店やホテルで修業の後、令和1(2019)年に開店した。洋菓子に必要な素材をひとつひとつ丁寧に作り上げ、子どもからお年寄りまで幅広く味わってもらいたいと、購入しやすい価格帯で販売する。

幅広い顧客が、安心して食べられるように、洋菓子に欠かせないブランデーなどのアルコールは使わないようにしている。

令和5(2023)年に、同店の隣接地に、支店として「カカオフルーツ」を開店させた。フリーズドライの果物とカカオ豆を挽くところから製造した自家製チョコレートを販

売。生菓子との価格帯の違いを明確にし、客が買いやすくした。

【お店の経営ノウハウ】

厳選した原材料を加工し、仕上げ、それを商品にする場合、どうしても高価格帯になる。当然、それを購入できるのは、限られたひとになる。想像していた顧客層と実際の顧客層とのギャップは商売をする上で、永遠の課題といえる。

同店の場合、さまざまなアイデアと工夫でその課題に挑戦を続けている。



たとえば、朝イチで製造した洋菓子を SNS の Instagram にアップする。ただし、その商品が売り切れ次第、終了とする。そして、日々の販売実績をデータベースとして分析し、季節の変動を加えて、製造個数を決める。こうすることで、売り残りを値引き販売することなしに、廃棄ロスも抑えることができている。

農産物の豊富な鹿児島県にあって、旬のフルーツを多くの方に味わってもらいたいと生菓子以外に、フリーズドライに加工し販売。フリーズドライのフルーツは、イチゴをはじめ、桃といったこれまでドライフルーツに利用されなかった果実まで広げている。こうした加工品は、手づくりチョコレートとともに、別店舗で販売することで、生菓子と合わせ強みとなりつつある。



Instagramにアップされた
朝イチ製造した商品が並ぶショーケース