

ケーキ職人 ちゃっきおじさん



[創業年] 2000年(平成12年)

[売場面積] 14.0㎡(4.2坪)

[事業従事者数] 2.0人

[営業時間] 9:30~18:30

[定休日] 火曜日

[商品構成]

- ・生菓子 39.7%
- ・焼き菓子 10.2%
- ・ウェディングケーキ 50.1%

[店舗所在地] 宮城県仙台市泉区住吉台西1丁目6-20

[URL・SNS] <https://chakki-cake.com/index.html>

[経営理念]

- ・ここに、このケーキ屋さんがあって良かったと思って頂ける店でありたい。
- ・お客様に対しては当たり前のことですが「いらっしゃいませ」「ありがとうございます」を必ず言う事。
- ・お客様との会話、とくに年配者の方との会話を大切に。人とのつながりを大切に。

こだわりのオリジナルスイーツでもてなす夫婦経営のケーキ店

[お店の概要・経営ノウハウ]

特徴のある店名(ちゃっきおじさん)は店主のニックネームに由来。2000年に仙台市で創業以来、夫婦2人で経営を続けるお店は、誰が食べてもおいしいと思ってもらえるよう、基本の味を大切に守っている。そのため、たとえ原材料費が高騰しても、決して品質を落とすことなく、同じ材料しか使わない。

商品は手作りのオリジナルスイーツを多種揃え、たとえば、シュークリームは定番のカスタードのほかに、ずんだやあずきを使った生クリームや栗つぶ入りのカスタードなど、季節毎に異なる味わいを多数用意している。また、お城や井のラーメンなど手の込んだ装飾を施したオリジナルデコレーションケーキはバリエーションが豊富で、バースデーやウェディング向けに評判となっている。

なお、店舗のある団地には年金暮らしの高齢者が多いためリーズナブルな価格設定とし、とくに足腰の弱った高齢者には、購入金額に関係なく無料配達の手配を提供している。また、国の補助金で導入した移動販売を2022年の秋から始めるなど、経営革新にも努めている。