

## 有限会社ポヌール・ナナ -洋菓子のプルミエール-



[創業年] 1991年(平成3年)  
 [売場面積] 16.0㎡(4.8坪)  
 [事業従事者数] 20.0人  
 [営業時間] 11:00~16:00  
 [定休日] 月・火・水・木曜日

[商品構成]  
 ・焼き菓子 99.0%  
 ・生菓子 1.0%

[店舗所在地] 東京都立川市西砂町  
 1-36-11  
 [URL] <https://premiere-7.com>

### [経営理念]

「五感が震えるお菓子を提供することにより、

プルミエールに関わる全ての人の生活を豊かにします。」

お菓子は味覚(味や食感)や嗅覚(素材本来の持つ独特で魅力ある香り)のみならず、視覚(包装や箱を開けた時の魅力、お菓子の配列)、聴覚(名前の響き、包装を開けた音、お菓子を食べる際の音)、触覚(お菓子を手に取った時の温もり)も大切であり、買う人の五感すべてを刺激し感動を与えるものでなくてはならない。その感動を通じて、購入者のみならず生産者や地域、ひいては社会全体を豊かにできる一番(「プルミエール」は、フランス語で「第一の」という意味)の存在になりたい。

## 可愛いお菓子を届け続ける設備投資と働きやすい職場づくり

### [お店の概要]

「ようこそ可愛いお菓子のお家へ」がコンセプトの住宅街の中にあるメルヘンの世界に飛び込んだようなイギリス風建築の洋菓子店。西武立川駅の近くに立地する。1991年(平成3年)に現代表の父が創業し、1999年(平成11年)に現在地に移転した。現代表は、学生時代にイギリスへ留学し経営を学ぶ。大学卒業後は大手ショッピングモールを運営する会社でe-コマースを担当。その後、他社菓子店でマーケティングを担当し販売網拡大に尽力した。

2019年(平成31年)、父の経営する菓子店がコンビニや大手洋菓子店に押され、急速に経営が傾く中、地元立川や育ててくれた父の力になりたいとの思いから28歳で当社へ入社。令和元



人気の焼き菓子「ビジュサブレ」

年に代表となった。保存料・防腐剤を一切使用せず、素材本来の持つ香りや風味を最大限に引き出すことにこだわった菓子づくりを行う。立川駅・東京駅にも販売スペースを開設し販売網を広げている。

当店人気の焼き菓子「ビジュースブレ」は、フランスの老舗チョコレートメーカーのヴァローナ社の高級チョコレートや風味にこだわった国産発酵バターを使用する。原材料の持つ風味や香りを最大限に活かすための設備や、それを購入するお客様に届け続けるための設備投資を積極的に行い、ニーズに応えている。

### 【お店の経営ノウハウ】

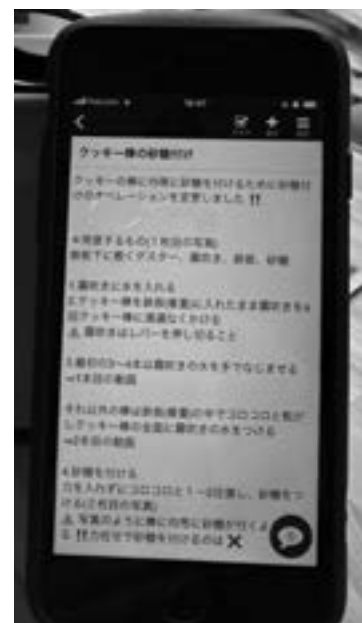
当店は代表の経験を活かしEC販売では多くの注文を受ける。InstagramやLINEを活用した配信を行い、特にLINEでは「地元」と「全国」で分けたアカウントで顧客層に応じた販促情報を発信し、効果的な集客を行う。具体的には、地元向けには、実店舗の限定商品や焼き菓子サービスの来店特典等の情報を配信し、実店舗への来店を促す。全国のお客様へは、割引等のオンラインクーポンを配信し、リピーター拡大に努めている。

実店舗販売やオンライン販売の注文に応えられるよう、設備投資にも余念がない。金融機関の融資や補助金を活用し、ドイツ製の大型自動オーブンを導入し、クッキーの反転作業を自動にするなど製造工程を一部自動化し、従前の15倍の生産量を可能とした。一方で、多くの注文のあるEC販売に対応するため、実店舗の近隣に商品梱包や発送作業を行う物流センターを設け、迅速な対応を可能とした。

また、職場環境づくりにも配慮している。スタッフの昼食は、代表もしくは前社長が作り、同じ釜の飯を食べることで連帯感が深まる効果を生んでいる。半分以上がパート社員であるため、効率的に業務を行えるよう図を用いたマニュアルを用意し、早期の職場に慣れるよう配慮している。



お誕生日ケーキやサバランも人気



左：EC販売対応の物流センター 右：マニュアルはデバイスで管理されている。