

Pave nature (パヴェ ナチュラル)



[創業年] 2014 年(平成 26 年)

[売場面積] 21.2 m²(6.5 坪)

[事業従事者数] 4.4 人

[営業時間] 7:30~18:00

[定休日] 火・水曜日

[商品構成]

・菓子パン	32.2%
・総菜パン	21.8%
・食パン	7.1%
・ハード系パン	17.3%
・サンドイッチ	12.3%
・菓子	8.9%
・ドリンク	0.4%

[店舗所在地] 京都府乙訓郡大山崎町字大山崎小字白味才 51-2

[URL・SNS] <https://instagram.com/pavenature/>

[経営理念]

なるべく自然のものを使用する事。菜園にて無農薬の野菜や果物を栽培し可能な限り使用する。特定の世代に特化するのではなく幅広い層に楽しんでもらうよう心がけております。お客様に楽しんでいただく為には従業員が楽しんでいることが大切と感じており、その思いで従業員一同働いております。

石畳を臨む自然を採り入れたベーカリー

[お店の概要]

京都府の大山崎にあるベーカリー。同代表は、フランスでパティスリーとベーカリーを修業。帰国後の 2014 (平成 26) 年に、カフェを併設したいまの店舗を開店。

扱うパンの種類は、惣菜系から食パン、ハード系まで幅広い。店舗に面して石畳があり、店名にもなっている。

店内に併設したカフェからはテラスに植えられた木々の四季折々の風景が臨める。近隣から子育て中の方が子どもを連れて散歩がてら来店するという。店舗の庭には、代表の父が主に管理する「パヴェ菜園」があり、野菜のほか、八重



日当たりのよいテラス

桜やもみじなどの木々に加え、レモン、カボス 甘夏などの果実が多く採れ、それを使ったパンが商品化されている。菜園の肥料は、同店ででた生ごみをコンポストした堆肥を使うなど自然を採り入れたベーカリーとなっている。

【お店の経営ノウハウ】

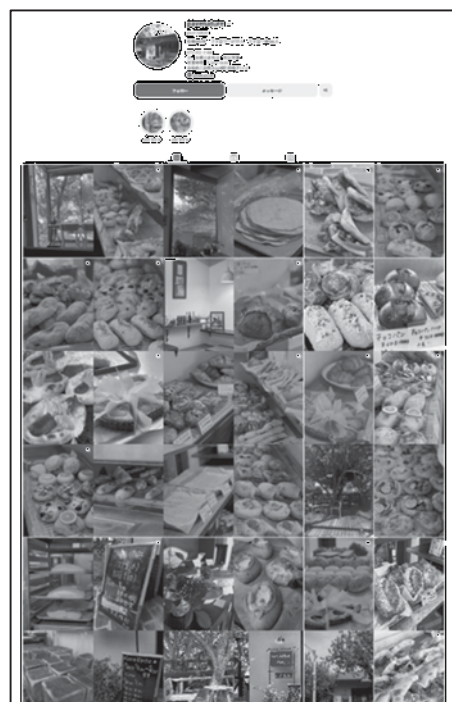
自然にやさしい生き方を店舗経営に採り入れたベーカリーながら、子どもに人気のソーセージやあんこなどの調理パンから、クロワッサンやバゲットまで幅広く用意している。素材にレーズン酵母を使ったパンをはじめ、庭の「パヴェ菜園」で採れたレモンを使った「塩レモンベーコンフガス」は、無農薬レモンを塩漬けにしベーコンと合わせオリーブオイルを練り込んだ商品で、ほかにレモンをバターたっぷりの生地練り込んだレモンパンなど人気商品となっている。

カフェから臨むテラスの風景のほか、数々の商品を SNS の Instagram で発信し、来店を促す。女性スタッフのみで運営、お客ひとりひとりの会話を重視。そんななかで生まれたのが「豚トマトカレーパン」で、ラインナップに不可欠となっている。

そのほか、カフェで提供するドリンクは、菜園で採れたカボスを炭酸で割った「カボススカッシュ」や、梅雨時期収穫の完熟すももの「すももジュース」など同店ならではの商品が揃い、人気だ。

冬には、菜園の大根のピクルスを使った「生ハムサンドイッチ」など、菜園が併設している強みを活かす。

素材を重視する姿勢から、仕入先も開店当初から数社にしぼりつきあいを大切にしている。



数々の商品を Instagram で発信



パヴェ菜園の無農薬レモン



塩レモンベーコンフガス



人気のレモンパン