

パンドクエット



[創業年] 2002 年(平成 14 年)
 [売場面積] 36.6 ㎡(11.1 坪)
 [事業従事者数] 2.3 人
 [営業時間] 11:00~19:00
 [定休日] 火曜日(月・火の場合もあり)

[商品構成]
 ・フランスパン 43.2%
 ・クロワッサン 14.0%
 ・食パン 12.1%
 ・菓子パン 11.9%
 ・惣菜パン 9.5%
 ・焼き菓子 5.2%
 ・その他 4.1%

[店舗所在地] 愛知県清須市新清洲 1-4-1

[URL・SNS] https://www.instagram.com/pain_de_couet?igsh=MTdoYzh5dm8yY3EwMg==

[経営理念]

パンを通じて、実際にフランスに来たような気分と食文化を味わってもらう

フランス人パン職人の技術を生かした商品開発で地域貢献

[お店の概要]

当店は、2002 年（平成 14 年）、愛知県清須市の名古屋鉄道新清洲駅前に開店したパン屋である。フランス人のパン職人であるご主人(クエ・アラン)と、笑顔の絶えない接客でお客様から親しまれている奥様の二人で創業した。フランス人のパン職人であるご主人(クエ・アラン)は、フランス国立製粉学校でパンの神様と言われるレイモン・カルヴェル氏に師事し、パン職人の資格である C A P を取得。フランス各地で勉強を続け、レイモン・カルヴェル氏の勧めから来日、神戸・東京を経て名古屋にあるフランス人が経営するパン屋に入社し、奥様と知り合う。フランスで磨き上げた技術を味わえる店舗として、フランスパンの特徴を生かした商品を展開し、当店ではバケットやクロワッサンが人気である。また、「飾りパン」(ディスプレイ用パン)を得意とし、記念日等のプレゼント用としてお客様から多くの注文を得ている。店頭及び店内の陳列や B G M もフランスのラジオを流し、フランスの雰囲気作りを大切にしている。



季節の話題やお知らせをショーウィンドウにペイント



卓越した技術で作られた飾りパンも店頭



本場フランスを感じさせる陳列と調度品

〔お店の経営ノウハウ〕

① 積極的な商品開発

近隣農家と連携し、6月の1週間しか収穫されない希少価値の高い「ジューンベリー」を使ったタルトを製造販売する。また、本場フランスパンは日本人には固いと言われることから、ソフトな食感のバター入りフランスパン「おにぎりパン」を開発。おにぎりの形をした遊び心のあるパンも当店の特徴となっている。

② お客様の要望に応える

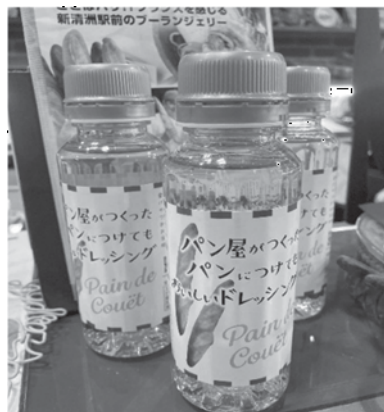
当店は、食パンを1枚から購入でき、一人暮らしのお客様に好評を得ている。1枚で販売することで、いろんな種類のパンを購入いただける機会となっている。また、ランチで提供するサラダのドレッシングが好評で、販売してほしいとの声から開発し、ドレッシングを販売。1年4か月で3,500本を売り上げる人気となった。

③ 地域や異業種との積極的連携

地域の学校や地域主催のイベントにも積極的に出店している。中部大学応用生物学部食品栄養科学科の学生との連携では、小麦農家が廃棄していたブラン入り小麦粉の利活用の研究結果をもとに、当店がブラン入り小麦粉を使ったフランスパンを製造・販売し、フードロス対策に繋げている。この取り組みは農林水産省「みどり戦略学生チャレンジ」のチャレンジ賞を受賞し、産学連携にも積極的である。



バター入りのソフトフランスパン「おにぎりパン」



人気の「パン屋がつくったパンにつけておいしいドレッシング」



ブラン入り小麦を使用したフランスパン「コンプレ」