

有限会社ナルセ

和歌山県岩出市

<http://t-naruse.com/>



経営方針

- お客様に愛され親しまれる店舗づくり！
- 商品を選ぶワクワク感の提供とリピーター客の育成！
- 地元こだわった材料を使用したこだわりの商品の開発を心がける！

店舗概要

創業年 1968年(昭和43年)
売場面積 61㎡(18.5坪)
従業員 8.7人
営業時間 9:00~20:00
定休日 本店：なし
支店：水曜日
売上高 49,460(千円)

商品構成

ケーキ・洋菓子 80.87%
パン 10.11%
喫茶 9.02%

地元食材にこだわった商品作りをし、 地域に親しまれるお店を目指す老舗洋菓子店

当店は和歌山県岩出市に本店を置く洋菓子店で、ほかに紀の川市打田に支店がある。

老舗の洋菓子店で、創業からのブランドを継承しつつもオリジナリティを追求し、地元食材を取り入れた商品開発を常に心がけている。例えば、紀の川市特産フルーツを使用したケーキ、ゼリー6種、和歌山ブランドの備長炭を使った炭ケーキや紀州うめ鳥の卵を使用したプリン等で、特に新製品「想い出マドレーヌ」については平成25年度全国菓子博覧会で金賞を受賞するなど販売実績も上がっている。

また子供向けにアニメキャラクターや写真転写して表現するデザインケーキの提供なども行っている。商品はショーケース内に小ロット陳列を行い、完売すれば補充する形式をとっている。これにより新鮮さをアピールすると同時に個々の商品を的確に売り切ることができる。

POP やレイアウトも独創性を重視し、従業員のスキルアップのため研修等を定期的実施し、全体として経営改善に努めている。

