

Patisserie Shun -パティスリー シュン-

富山県氷見市

<http://www.shuncake.jp/>



店舗概要

創業年 1979年(昭和54年)
売場面積 40㎡(12.1坪)
従業員 5.5人
営業時間 10:00~19:00
定休日 火曜日
売上高 52,861(千円)

商品構成

洋菓子 97.0%
喫茶 3.0%

経営方針

- ・作る人、食べる人、すべての人が楽しくなるような、また心地よさとわくわく感のある店舗を展開していくこと。
- ・アットホームな雰囲気、笑顔があふれる空間を提供していくこと。

メルヘンチックで、アットホームな雰囲気を持つ洋菓子店

[わざわざ足を運んでもらえるような店作り]

当店は、平成23年2月に新築した新装間もない店である。立地や建物を設計段階からこだわり、市街の中心部ではなく自然に囲まれ絵本に出てくるようなメルヘンチックな外観をめざした。

こうした郊外に立地しているため、「わざわざ足を運んでもらった」という感謝の気持ちに始まり、自分の作った洋菓子がお客様の満足いただければリピーターとなり、更に楽しみを求めてお店に足を運んでくれる、という人と人との繋がり心地よさを実感できる店を目指している。

[顧客を惹きつける商品力]

通常の商品に加え、様々なオーダーに対応するオリジナルケーキは、当店の大きな魅力である。オーダーに応えるための培われた洋菓子製造技術は、そのまま集客力に直結している。

また、農商工連携を機に地元の農家と専属契約を結び、当店のためだけに年間を通じて食材(氷見産朝摘みいちご)を提供してもらえる協力関係を構築したり、地元ブランドの氷見牛や氷見産ブリを使うなど、洋菓子としては異例の食材を使った商品開発を行うなど、新商品へのチャレンジを続けている。経営計画については、単年度と5ヶ年間について策定し、顧客と従業員双方が幸せになれるような収支計画立てるよう努めている。

[広い店内と駐車場を確保]

前述のとおり、店舗はメルヘン調な外観・テラスでの喫茶スペース・出窓吹き抜けの設置などオリジナリティにあふれている。立地的に顧客の8割以上が車で訪れるため、駐車場も広く整備され、台数はもちろん女性や子供連れのお客様であっても駐車しやすい工夫がなされている。

店内は、まず入口正面にメインのショーケースを置き、楽しみながら商品を選んで貰うレイアウトである。そして生菓子、焼菓子、贈答品コーナー、喫茶スペースを設け、店外にはテーブル席が設置されており、天候の良いときは屋外で商品を楽しむこともできる。敷地内にはフルーツが実る木々も植えられているため、屋外でも『可愛い』雰囲気に含まれることができる。

贈答品としての需要も多く、日持ちの良い焼菓子を贈答品コーナーに陳列している。買った商品をその場で楽しめるよう設置された喫茶コーナーでは、豆にこだわったコーヒー等のドリンクを10種類ほどサービス価格で提供している。

販売促進策としては、ホームページを開設し、商品紹介や月替わり商品等の案内をしている。また、地元産の食材にこだわった安全安心の商品の提供や新商品の開発、全国どこからのオーダーにもこたえられるお取り寄せスイーツの販売、ポイントカードの導入を行っている。



[従業員のやる気を引き出す育成]

従業員の育成に力を入れており、専門学校卒業の若手従業員2名を確保し、独立志向のある若者を育てることを念頭に置いている。従業員が開発したオリジナル商品は、従業員の名前で店頭販売し、販売好調の場合は報奨金を出すなどによりやる気の向上を図っている。

いずれ独立することを見据え、製造販売の各過程で「権限と責任の委譲」を行っている。

【店舗立地】

富山県氷見市に所在し、JR氷見駅から3~4キロ離れた田園地帯に立地。

平成23年2月に新装開店する。

近隣には和菓子店があるのみで、競合となるような洋菓子店はない。

【店舗実績】

代表は58歳で氷見市出身。

学卒後会社に就職して、食用油の販売、洋菓子店等への食材納入などに従事した後、洋菓子製造小売店に勤務し、製造・販売を経験する。

昭和59年に氷見市内で創業したが平成23年に現店舗に移転開業した。

代表と社員で製造・販売と行い、パート従業員は販売のみに従事している。
