

パンとカフェ nagi

和歌山県東牟婁郡串本町

<http://www.zc.ztv.ne.jp/nagi/index.html>



経営方針

『洗練された素朴さを表現』…また行きたいと思っ
ただけりようパンや店づくりを目指している。

店舗概要

創業年 2007年(平成19年)
売場面積 44.2㎡(13.3坪)
従業員 5.5人
営業時間 9:00~18:00
定休日 月・火曜日(祝日の場合営業)
売上高 42,649(千円)

商品構成

パン・ピザ 83.5%
カフェ 14.5%
ドリンク・雑貨類 2.0%

厳選した材料と自家製にこだわるオリジナルなパンと カフェメニューで顧客を呼び寄せる島のパン屋さん

[素朴な雰囲気を醸し出す店で、厳選した材料で安全安心なメニュー作り]

当店は、和歌山県南部、本州最南端部の街串本町紀伊大島に所在するパンとピザ工房及びカフェ併設の店舗である。店名のnagiは、海がおだやかな「風いだ」状態を意味し、フランス語などからとった洋風の名前よりも地元の人々がいつも口にしている言葉を店名にした。

当店の経営方針としては、また行きたいと思っていただけりようなシンプルでありながら印象的で記憶に残るパンや店づくりを目指している。この土地に溶け込んだ店構えで店内に入った瞬間心地よく美味しそうと感じて頂ける様無垢の紀州材を多様しディスプレイを行い、パンの香りを邪魔する要因は排除して、視覚と嗅覚に印象づける工夫を行っている。

商品やメニューには、国産小麦や安心安全材料の使用と無添加による自家製にこだわり、ここにしかないもの、加えて多様な品揃えにより、味覚に印象づけることを意識している。



[店づくりと販売促進の工夫]

店主は、自然の中に溶け込んだ温かみのある店というイメージで店づくりをするため、平屋建て18

坪の店について、建材の9割に紀州材を使用し、壁に珪藻土を塗ったり、家具を手作りするなどして、素朴で暖かみのある店構えとした。

販売促進については、オープン以来年に数回近隣の市町村でのイベントに参加しパンの販売を行い店舗への誘客をし、SNSの積極的活用も実践している。

また平成26年度より「とち小小麦ヌーヴォー」に参加。8月に北海道で収穫される小麦の季節感やその年の品質の違いを楽しんでもらいたいという考えのもと、その小麦を使用したパンを提供するものである。国産小麦に対する関心を高め、パン購入の際の選択根拠として確立したいと考えた活動である。

平成21年度からは、和歌山県内の様々な業種の店舗や法人等に声をかけ年に1回「nagi市」を開催している。このときには、通常営業時とは違う魅力を知ってもらうため、普段店には並ばないパンを焼いている。この市には平成26年度には1日約700人が訪れ、店そのものに知名度アップを図るとともに、地域の情報発信の役割を果たしている。



↑上：店舗前で開催される「nagi市」
下：多くの人が市に車で来店する

[経営計画の策定、風通しの良い職場作り]

平成24年度よりパン屋専門の顧問税理士と年間計画(目標値)を策定し、毎月報告することで成果を確認するとともに、反省点も洗い出している。その結果26年度には、売上前年比120%、所得366%となり、短期的な経営ビジョンだけでなく、中長期の経営についても考えることができるようになった。

また、風通しの良い職場づくりを意識して、従業員とコミュニケーションを密にとるようにしており、これにより従業員の定着が図られている。定着が続けば従業員同士の連携も取れ、より良い店作りに繋がる。小学生等の小さな子供を抱えるパート従業員に対してもそれぞれの家庭の事情に配慮してシフトを組むなど柔軟に対応している。

【店舗立地】

店舗は独立店舗で、本州最南端部和歌山県串本町の紀伊大島に所在する。

県道沿いにあるが、周辺には森林が広がっており、来店客は車を利用してこの店を目当てに来る場合がほとんどである。島の外には5件の競合店があるが、島内にはない。

【店舗実績】

代表は45歳で、和歌山県出身。大学卒業後大手電機メーカーに勤務した後、平成15年32歳でパン職人に転身した。

和歌山県及び神戸市のパン店で修業した後、平成19年7月に現在地で独立開業し、現在に至っている。紀伊大島は夫人の母親の実家がある場所で、開店前もたびたび訪れ気に入った場所であったことから、開店に至ったとのことである。