

## 有限会社プティ・メルヴィーユ

北海道函館市

<http://www.petite-merveille.jp/>



### 店舗概要

創業年 1995年(昭和7年)  
売場面積 195.9㎡(59.3坪)  
※本店支店合計  
従業員 43.5名  
営業時間 9:30~19:00  
定休日 なし  
売上高 339,085(千円)

### 商品構成

洋生菓子 100.0%

### 経営方針

- 原点は「子供が喜ぶお菓子」。
- 北海道の素材を活かした洋菓子で「美味しい」時間、「ささやかな感動」を提供したい。
- 一人でも多くの「美味しい笑顔」に出会えることを目指して日々努める。
- 「お客様に長く愛されるお店でありたい」。

## 函館の赤レンガ倉庫のイメージを生かし、 チーズケーキが人気のお菓子屋さん

[函館の赤レンガ倉庫を生かした店作り]



当店は、函館に3店を展開しているが、そのうち金森赤レンガ倉庫 BAY 函館店は、函館の観光スポットである「金森赤レンガ倉庫」内に平成 21 年開店した。

同倉庫は、明治時代にはじまり、昭和 63 年に改造され生まれ変わり、ショッピングモール、ビアホール、レストランなどのテナントが入る「BAY はこだて」、「金森洋物館」、音楽ホールなどから成る函館を代表する観光スポットとなっている。

同店は、赤レンガ倉庫の郷愁を誘う雰囲気を生かして、店内にモノクロの写真を掲示、

照明などを工夫し、更に袋やパッケージなどをレンガ倉庫のイメージに合わせて統一している。

〔地元産の食材を生かしながら、欧州産とミックスした商品作り〕

当店を代表する商品は、「メルチーズ」や「かぼちゃのプリン」で、このうちメルチーズは、100円ショップが出始めた頃、100円で売れる洋菓子を作ろうと店主が発案し、一口サイズのチーズケーキとして販売を開始した(現在は125円)。

その後、JTBの「るるぶ」で紹介されたことなどもあり、知名度が高まり、今や函館を代表する洋菓子の一つとなり、全国の百貨店で開催される北海道物産展に積極的に出店し、函館を代表する土産物となっている。



原料は、道内の函館市に隣接する七飯町の牧場のジャージー牛の低温殺菌牛乳を使用。チーズはあえて発酵・熟成に伝統のあるデンマーク、フランス産を使用(道内産は、やや難点があって使用を見合わせた由)。このメルチーズは、2010年から3年間モンドセレクションに出展され、3年連続して最高金賞を受賞したとのこと。

また、かぼちゃのプリンは、店主の出身地、道南の森町の農産物を生かした商品作りができないかと考え、「くりりん」という糖度の高い、フルーツのような品種のかぼちゃを使って開発した商品である。原料のかぼちゃは、有機栽培を行っている特定の農園と提携して提供してもらっているとのこと。



このかぼちゃプリンは、カボチャという先入観を裏切るような濃厚さ、甘さがあり、今後さらに販売の拡大が期待される商品であるという。

〔製造員と職人の適切な役割分担による商品製造〕

商品の製造に当たっては、「メルチーズ」や「かぼちゃプリン」などの一定品質で相当量を製造しなければならない商品とケーキなどの1個ずつ作っていく商品とを2系統のグループに分け、前者は製造員に後者は職人に担当させ、各現場でふさわしい能力を発揮できるようにしている。

量を製造しなければならない商品は、職人作業というよりは工場生産のように一定の品質を保つよう管理するという工場管理の手法が必要である一方、多種少量生産のケーキ類は、職人の技術が必要となる。

経営者は、商品によって2系統のグループに分けそれぞれ分担させ、両者をチェック・全体管理をしている。これによりそれぞれ仕事に対し誇りを持って最良の商品を作る体制が出来上がっている。

---

**【店舗立地】**

店舗は、金森赤レンガ倉庫店を含め本支店4店あり、いずれも函館市内に展開している。

本社機能は本通店、製造機能は末広店にもたせている。

赤レンガ店は、平成21年にオープン、対象顧客は主として観光客であり、また同社全体のアンテナショップ的位置づけになっている。

**【店舗実績】**

代表取締役は、現在59歳。道内の高校卒業後、東京の洋菓子店等で23年間修業した後、平成7年に道内に戻り、函館市本通に有限会社プティ・メルヴィューを創業開店。

平成8年に本文にある「メルチーズ」を発売。

平成21年に金森赤レンガ倉庫BAY函館店を開店。



代表の遠藤 薫さん→