

株式会社クルール・ド・銀月

佐賀県三養基郡みやき町

<http://gingetsu.jp>



店舗概要

創業年 2005年(平成17年)
売場面積 33.3㎡(11.1坪)
従業員 11.8人
営業時間 9:30~19:30
定休日 第1・3水曜日
売上高 118,668(千円)

商品構成

洋生菓子 69.0%
焼菓子 29.0%
喫茶 2.0%

経営理念

四季折々の新鮮食材や地元フルーツを使った、まごころ込めて作った美味しいお菓子で、地域のみんなを笑顔にする。

商品の開発力・技術力に支えられた豊かな品揃えと

喫茶ルームで地域の支持を得る菓子店

[地元食材の積極的利用と新商品の開発で技術力の向上を図る]

当店は、佐賀県三養基郡みやき町に所在する洋菓子店で平成18年創業の新しいお店である。顧客は、外部からの観光客は少なく、地元の中高年層が多い。お店独自の特色を出すために、地元で採れたフルーツ、県産米、地元の日本酒等を使った「こだわり」の洋菓子を作ることを心掛けている。

例えば、地元産のイチゴ、パッションフルーツを使ったケーキ、県産米を利用したシフォンケーキやロールケーキなどで、更に日本酒はチョコレート菓子に利用している。また、新商品の開発等のため、従業員の技術力向上に努めており、ベルギー出身で大阪在住の菓子づくりの専門家を年1回招いて店の休日に勉強会を開催し、年3回のコンテストへの参加のため夜間に練習を行っているが、そのための材料費、水道光熱費、夜食は会社負担で支援している。

新商品の開発については、毎月2品目を作っており、1日20個程度の数量限定で3ヶ月間ほど販売している。好評の新商品は定番化しているが、定番として残るのは開発商品の10%程度である。



当社代表は、お菓子作りを通じて地元へ貢献したいという考えであり、福岡県久留米市内で、テレビ西日本系列の文化サークルが主催するお菓子作り教室と、佐賀市内で西九州大学・佐賀調理製菓学校が主催するパティシエ科の特別講師を約4年間務めており、今後はこの経験を活かして、地元でお菓子作り教室を開いていきたいと考えている。

[地域の憩いの場であるイートインコーナー]

入りやすい店舗とするため、入口には季節の花々や飾つけを施し、イーゼル（パネルをディスプレイする三脚）を置き、お勧め商品、コメントなどを記して来店客を暖かく迎えられよう演出を行っている。店内は、ハロウィン、クリスマスなど季節のイベントに応じた飾りつけを行い、BGMを流して気持ちよく買物ができるよう工夫している。



また、店内に設けられたイートインコーナーでは、コーヒー、紅茶などの飲み物や商品のケーキと楽しめる。近隣にはこうした喫茶を楽しめる店がないため、貴重な憩いの場である。

ロードサイド店では、自動車での来客が多いこともあり、店舗前に6台、店舗裏に10台分の駐車スペースを確保しているが、更に隣接農地を購入して駐車場の拡張を計画している。

販売促進策としては、販売商品について地元食材を活用していること、技術の向上に裏打ちされた新商品の開発など商品の独自性をアピールする

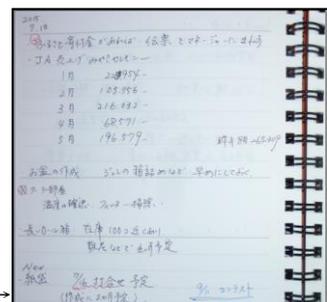
ほか、ポイントカードを発行しており、毎週火曜日はポイント2倍、誕生月のポイントは2倍など、リピーターの確保のための工夫をしている。

また、クリスマスシーズン(11月中旬から12月上旬まで)には、試食会を開催し、毎週1回計3回で述べ300~400人を対象に試食をしてもらうが、この試食会が直接クリスマス商品の売上に直結している。

[ネットレジの活用と手帳から生まれる工夫]

3年前から年間の売上と利益目標を前年度比10%増として設定しており、達成度合いを検証するため、平成26年6月にレジとパソコンを連動させた「ネットレジ」を導入した。このことにより、より細かい経営情報の分析ができるようになり、曜日別売上、部門別売上、時間帯別売上の把握が可能となった。

従業員が所持する手帳→



従業員には1人ずつが手帳を所持しており、そこにはイベント予定、社員旅行、新商品予定、会議予定、お盆の反省などが記録されている。こうした内容を手帳に記録するという意識付けが、日々の出来事を見直すきっかけにもなり、工夫を生む習慣になっている。

[従業員の技術向上をサポート]

従業員の意欲を高めるため、パティシエのコンクールに参加させており、佐賀県内で行われた平成27年9月の洋菓子技術コンテストで、グランガトー部門とマジパン部門で2名が優勝している。売場の接客マナーの向上のため、熊本県在住の専門家を招き、接客マナー・接客サービスの研修を年1回行っており、参加者にはレポートを提出してもらい、講師がチェックしている。

当店は、研修費用や材料費・光熱費などを会社が負担して社員教育を充実しており、優秀なスタッフを育成することにより高品質の商品作りや明るい店作りが実現できている。

また、毎月大変な努力により新商品を開発しており、これを継続することによりお店の活力を維持している。入りやすい店作りの工夫、試食会の開催など、他店も参考にするとところが大きいと思われる。

【店舗立地】

店舗は、九州新幹線久留米駅から7kmほど離れた佐賀県三養基郡みやき町のロードサイドに立地している。

商圏であるみやき町の人口は26千人ほどで多くはないが、鳥栖市や久留米市に隣接していること、交通量の多い幹線道路沿いにあるため、近隣・周辺地域からの車客が中心となっている。客層は40代から60代が7割を占めており観光客は少ない。

地元客の自家消費と手土産用がほとんどで、半々の割合となっている。

【店舗実績】

経営者は1965年生まれの50歳で、みやき町出身。

大学卒業後電気検査の業務に従事していたが、平成2年から佐賀県内の洋菓子店に約4年間勤務し、その後福岡市内・久留米市内の洋菓子店に勤務した後、平成18年40歳で現在地に独立開業した。社長が経営全般を担当し、夫人が経理を担当、従業員の部長が細部を任されている。



代表取締役の田中昌信さん
