

株式会社ブーランジェリー・イチ

—メゾン・イチ代官山—

東京都渋谷区



店舗概要[代官山店のみ]

創業年 2006年(平成18年)
売場面積 100㎡(30.3坪)
従業員 10名
営業時間 8:00~22:00
定休日 月・火曜日
売上高 83,656(千円)

商品構成

テイクアウト(パン・デリ) 65.0%
カフェ 35.0%

経営方針

- 素材の良いものをリーズナブルな値段で提供する。
- ヨーロッパ各地での修行経験を活かして、キッシュ、テリーヌなどの惣菜から菓子類まで幅広い商品を製造・提供する。
- 地域に根ざした店舗経営を行っており、地元のお客様の声をメニューや店舗づくりに反映させている。

女性の食スタイルを意識した店作りで支持を得るベーカリー

[コンセプトを実現する場所選び着実にステップアップ]

平成18年に西馬込に8坪のパン店として創業し、3年後にパティスリーカフェを開店、更なる飛躍として西馬込から代官山に移転。ステップアップとして、自分たちのパンをどんな人に食べて欲しいか、自分たちの考えるサービスが提供できる場所を重視した。ファッションなどで若い人が集まる渋谷に近く、自分たちのコンセプトが評価してもらえるということから代官山を選んだ。

代官山のお店は、パンを売るお店である以上に、パン、デリカ、スイーツ、そしてワインとフランスの食スタイルが楽しめる店にしたいとこのことから、店名から「ブーランジェリー(パン屋)」をとり、「メゾン(お店)」とし、「職人が作るパンとスイーツ、フレンチデリのお店」というキャッチフレーズを冠に付けた。

新店になってから決算を迎えていないために詳しい数字は出ていないが、売上げでは対前年比で1割伸びているという。若い女性のライフスタイルに合ったお店として口コミで評判が広まり、旧店からのお客様も引き続き来店している。

[カフェスタイルによる食の提案]

最近のパン店に多い、買ったパンを店内で食べられるイートインのレベルでなく、メニューとして食事を提供する本格的な飲食スペースを設けた。

メニューは、小売として販売しているパン類(ランチの場合はお代わり自由)、キッシュやテリーヌ、ワインなどのアルコールメニューをはじめ本格的なカフェとしてパンが楽しめる食の提案をしている。また、カフェで食べたものは、店内でも買うことができる。

代官山というおしゃれな街で、対象とする20~30代の女性の嗜好にあった食スタイル全体を提案することで、支持を集めた。ランチはメイン1品、パン(食べ放題)、サラダ、飲み物込みで980円で提供。



[気軽に小さな子供連れでも入れるお店]

地下1階にあることから、ベビーカーなどで来店されるお客さまのためにエレベーターのあるテナントを選んだ。

若い女性が客層であるため、使いやすいお店として支持を得ている。代官山には子育て中のお母さんのサイトがあり、インターネットで「子連れで行けるお店」として紹介され、口コミで評判が広まった。

店内は、床に木を使い、天井は打ちっ放しのままにするなどおしゃれで寛げる雰囲気を出している。飲食スペースと小売スペースは境界を設けず、買いやすく、食事しやすくしている。テーブル席も都内であってゆったりととり、ベビーカーを置いて食事ができるようにしている。

ランチは時間を気にせずゆっくり食事ができる。

食事後に、食べたパンやデリカ、スイーツが買えることから、いい相乗効果を生んでいる

【店舗立地】

東急東横線の代官山駅から徒歩2分。駅前の幹線道路沿いのビルの地下1階にある。

域内面積1.82ha、14,839世帯、25,213人。東急東横線の1日の平均乗降客は約25,000人。500m先にパン店のシェ・リュイ代官山店がある。客層は、20～30代の女性を中心に、子供連れでの来店が多い。

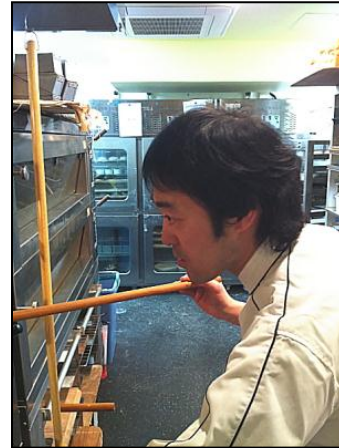
【店舗実績】

昭和46年北海道の生まれ。パンテコ、横手山頂ヒュッテ、紀ノ国屋フードセンター、ブーランジェリー・エリックカイザーなどのパン小売店に12年間勤務。この間、カナダ、ベルギー、フランスなどでパンの製造技術、食スタイルを約1年半にかけて学ぶ。

平成18年、東京都大田区西馬込にて創業（8坪の店舗）。平成21年製造スペースとカフェを併設した新店舗を西馬込に出店（24坪の店舗）。

平成24年1月、製造スペース、カフェ機能をもった西馬込の1店舗を閉じ、製造・カフェ機能を代官山に移転、店名も「メゾン・イチ」として新規オープン。

現在、恵比寿・西馬込に販売店がある。



↑代表の市毛 理さん