

ケーキ テル

和歌山県橋本市

<http://cake-teru.jp/>



店舗概要

創業年 1987年(昭和62年)
売場面積 47㎡(14.2坪)
従業員 2.9人
営業時間 8:00~21:00
定休日 火曜日
売上高 15,084(千円)

商品構成

生ケーキ 69.0%
焼菓子 25.0%
アイスクリーム 6.0%

経営方針

経営の基本は三つの味づくりとしている。
1.材料の風味を生かした本物の味
2.真心をこめた手作りの味
3.忘れられない豊かな味

こだわりの素材を使用して地域ブランド「高野スイーツ」に参加

当店は、高野山への入り口橋本市に所在し、橋本商工会議所が推進する地域ブランド「高野スイーツ」の店としてこの取組に参画している。ものづくりにこだわり、高級氷砂糖、卵は橋本市産の「寿々卵」、ゴマ、バター、小麦粉とも国内産を使用、更に地元の果実を使った菓子作りを行い、社長の目の届く範囲での経営に徹し小規模・高付加価値、堅実経営を実践している。

店舗は、クリーンな落ち着いた雰囲気、無料コーヒーを提供し、くつろぎの空間となるよう工夫している。

製造現場と店舗が一体化していることから仕込み作業の間も開店しており、夜10時まで営業、遅く来る顧客にも対応している。

地域ブランドの知名度向上のためのデパート等での催事に参加、またホームページの開設により遠隔の顧客の注文にも対応している。



↑店主の小林照明さん