

探訪 チャレンジ企業 88

地元を代表するお菓子への挑戦 パティスリー シュクレ・プラージュ：志賀町

今回は、創業からまだ五年目。チャレンジ精神溢れる志賀町の洋菓子店「パティスリー シュクレ・プラージュ」を紹介いたします。

一 創業への思い

当店は、平成二十年九月に現在のオーナー山下さんと奥さんの二人でオープンいたしました。山下さんは、製菓専門学校を卒業後、ホテルパティシエとしての勤務経験があります。当時、自分の作ったお菓子を誰か食べたのかもしれないまま、朝から晩まで厨

房でひたすらお菓子を作り続ける日々を過ごした経験から、自分の作ったお菓子をお客様が喜び、思わず笑みがこぼれる瞬間に立ち会いたいという思いが強まり、自分のお店を持つに至りました。



店主：山下卓人さん

二 地元産食材への注目

オープン当初は、フランスやイタリアの食材を使った、奇麗で珍しいお菓子が評判となり、行列ができる程の盛況でした。しかし、夏場の閑散期になると売上が落ち込み、商品の半分は売れ残るありさまでした。残ったお菓子を捨てることもできず、奥さんと二人、お得意様や近所の方々に配りながら営業活動をおこなったといえます。

転機は、金沢や県外の方へのお土産として地元の食材で作ったお菓子が欲しいというお客様の声でした。地元産の食材にはお菓子に向いている美味しい物が豊富にあり、また地元食文化への貢献が地

域活性化になるのではないかと、という思いから、地元産の食材を使用したお菓子を積極的に開発する取組みを始めました。この地元産の食材を使ったお菓子が地元新聞や雑誌に少しずつ取り上げられるようになり、お土産として当店のお菓子を購入するお客様も増えてきました。「最近では、夏場の売上も安定してきました。最初の三年間は、フランスやイタリアにこだわってカッコつけてました」と、山下さんは照れながら話してくれました。

三 いしかわ商工会ベスト店賞への挑戦

昨年、商工会青年部の先輩



宝達志水町特産のいちじくを使ったタルト



雑誌で紹介された能登産の麹と深層水で作った塩麹を使用した米粉100%のクッキー



従業員の皆さんと

部員の勧めで、いしかわ商工会ベスト店賞に応募しました。審査員からはケーキのデザインや開発力が高く評価され、優秀賞に選ばれました。地元新聞にも大きく掲載され、お客様の反響もかなり大きなものになったそうです。ただ、ベスト店賞に応募して良かったことは、そのようなことではないと山下さんは言います。「最も良かった点は、結果発表までの過程の中で、お店経営で自分がやってきたことの振り返りができたことです。もっと伸ばした方が良いところ、改善しなければならぬところが明確になりました。この頃から、従業員全員での接客サービスの勉強会を週一回のペースで始めました。ベスト店賞をきっかけに、接客サービスの面でも一ランク上を目指すという気持ちで益々強くなったそうです。

四 今後の展望

今後は、まず自身の出身地である志賀町を代表するお土産物を作ることに。山下さんが現在注目しているのは、町の特産品である「ころ柿」です。能登の「じわもん(地元の食材)」を材料とした能登を丸ごと楽しめる「お菓子の詰め合わせボックス」を作り、購入したお客様に楽しんでいただくよう考えています。「志賀町の間が作る能登のお菓子セットの中に、志賀町の特産品が入っていないのは納得できません」と山下さんは言います。

山下さんの好きな言葉は、「人の喜びをもって、我が喜びとする」

この言葉を胸に秘めた山下さんの挑戦の日々は、まだまだ続きそうです。

(お問い合わせ先)

パティスリーシュクレ・プラージュ
〒九二五-〇一四一

石川県羽咋郡志賀町高浜町
ノの八十一の七

TEL 〇七六七-三二一六〇六〇
http://www.sucure-plage.com/

(取材・執筆：石川県商工会連合会
専門経営指導員 源 和宏)

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお尋ねください。