

野洲で人気のケーキ・洋菓子店が挑む

地域を元気にする「魅力の拠点」づくり。

スポット

季節感と彩りに工夫を凝らし

こだわりのケーキや焼き菓子を創作

チャペルのような外観、倉庫風の内装。野洲駅北口から徒歩で8分、守山方面に向かう県道2号線沿いに9月27日、お洒落なカフェ+ダイニング「LOOP」がオープンした。新たな複合商業施設「プチプレース」の中核店舗だ。ループではイタリアンをベースにした創作洋風料理が楽しめる。パティスリースペースとして90人規模の利用も可能で、いま地元の関心を集めている。

「プチプレース」をプロデュースしたのは、隣接するPatisserie(パティスリー)「プチドール」。熱心なファンが多い、県内でも指折りの人気店だ。フルーツを使ったケーキやモンブラン、チーズを使ったフロマージュなどの生ケーキ、ガレットやクッキーなどの焼き菓子。プチドールのお菓子には独自の工夫が凝らされている。

「特にこだわるのは季節感。1年を6シーズンに分け、苺のケーキやモンブランなどの定番商品以外はシーズンごとに新商品を創作します。秋には栗や洋梨など季節の果実を使い、夏には清涼

感のあるゼリーやムース菓子を打ち出すなど、いつ訪れても新しい発見でいっぱいのお店を目指しています。見た目にもこだわり、赤や黄色、キツネ色

の焼き色など食欲をそそる色彩で演出。形はやや小ぶりにまとめ繊細な雰囲気仕上げてます。プチドールのオーナーパティシエであり、同店を運営する株式会社ReCの代表者でもある宿谷正和社長はこう話す。

甘さと脂肪分を抑えた生クリームで顧客の嗜好を先取りして成長

創業は1984年。公務員だった宿谷社長が「地元にもおいしいケーキ店を」と、この道に飛び込み、32歳で初めての店舗を野洲市内のテナントビルに構えた。5年後の89年、独立店舗を新築。現在地に新築移転したのは創業20周年となる2004年だ。いずれの店舗も県道2号線沿いに立地した。「最初の店舗がプチドールの播磨期、次の店舗での15年間で成長期、現在が成熟期と位置づけられるかもしれない。当店独自の試みは成長期の時代に始めたものがほとんどです」。



季節を感じる、色彩豊かな生ケーキ。店の奥には26席の喫茶スペースも

その一つが低甘味・低脂肪の生クリームの使用。甘さと脂肪分を極限まで抑えた独自ブレンドの生クリームが、「プチドールのケーキは優しい甘さでいくらでも食べられる」と人気の源泉だ。

果糖やトレハロースなどを用いて砂糖をできる限り少量にしたケーキも早くから手がけてきた。どちらも宿谷社長が強い甘さが苦手だったことから始めたが、購買客の成熟した嗜好感や健康志向を先取りした形となった。

また、卵や小麦粉を使わないノンアレルギーケーキを作り始めたのは、小麦アレルギーの顧客への心遣いからだ。食用の紙やインクを使った「食べられる写真」が登場すると、家族の写真やケーキに転写するサービスをベースデーケーキに採用し人気を集めた。「どうすればお客さまに喜ばれるか、そこに意識を凝らしながら、パティシエの感性で洋菓子を作る。このバランスを維持する



焼き菓子コーナーのニンジンを使った「祇王姫」や「焼きたてドーナツ」はちょっとした土産に人気

ことを心がけています」。

野洲の地域おこしにも一役

「祇王姫」「焼きたてドーナツ」

現在の1カ月の来店客は約5千人。目立つ場所に広い店舗を構えたことで、以前に比べ来店客は5割増え、売り上げも倍増した。「順調に推移しているが、カード会員客のリピート需要に力を入れたい。また、生菓子主体の売上構成も課題の一つで、お土産やギフトの需要を取り込む焼菓子の比率をもっと増やしたい」。この戦略を推進するため、宿谷社長は10年前から、魅力ある焼菓子の創作に挑んできた。その一つが、野洲のシンボル三上山の麓で有機栽培され、βカロチンが豊富なニンジンを使った「祇王姫」だ。

「野洲を象徴する郷土銘菓を目指し、平家物語で名高い祇王伝説と三上山麓の付加価値の



新設された複合商業施設「プチプレース」の中核店舗カフェ+ダイニング「LOOP」

高い野菜を組み合わせ、当店流の上品な焼き菓子に仕上げました。この祇王姫の試作を重ねるなか、ニンジン本来の風味や栄養素を損なわず粉末にする減圧乾燥法に出合いました。岐阜の業者が開発したこの技術が新たな展開をもたらしてくれたのです」。

また、地元の伝統行事で奉納される「たて(蓼)ずし」にちなみ、野洲市は「たて」による地域おこしを進めている。たてを多様な食品へ展開する取り組みに、宿谷社長が持つ乾燥粉末を使うノウハウがヒントになった。うどんの生地や餅に乾燥粉末のたてを練り込んだ「たてうどん」や「たてもち」が生まれ、プチドールでも「焼きたてドーナツ」の創作につながった。このドーナツはたでの辛味がアクセントとなり新鮮だと、昨秋の発売以来、着実に人気が高まり、今では月に1200個も売れるヒット商品に成長した。

野洲のにぎわい創出を目指す複合施設「プチプレース」

「当店を育てていただいた地元への恩返しを常に心掛けています。郷土の銘菓づくりもその一つ。さらに今年には創業30周年の節目でもあり、当店の隣りに複合商業施設「プチプレース」を新設し、野洲の新たなにぎわい発信源に育てるプランを進めています。冒頭で紹介したカフェ+ダイニング「ループ」を中核に、ヘアサロンやベーカリーなど女性を意識したテナントミックスをプロデュースする。野洲の新しい魅力拠点を目指す動きが始まった。

※たて(蓼)／葉や茎に特有の香りと辛みを持ち、薬味や刺身のつまなどに用いられる

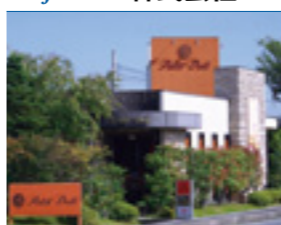
Voice 代表取締役 宿谷 正和氏

この秋、当社プロデュースの複合施設「プチプレース」が誕生。直営の「プチドール」、カフェ+ダイニング「LOOP」と、ベーカリーショップなどテナントとのシナジー効果で新しい「野洲のにぎわい拠点」を育てていきます。



Profile 株式会社ReC Patisserie「プチドール」

<http://www.petit-doll.com/>



- 本社/野洲市久野部21-7
- 設立/2010年
- 資本金/500万円
- 従業員数/13名
- 事業内容/パティスリー「プチドール」、カフェ+ダイニング「LOOP」、複合施設「プチプレース」の企画運営