

Bonne Nouvelle (ボンヌ・ヌーベル)



[創業年] 2014年(平成26年)

[売場面積] 11.9㎡(3.6坪)

[事業従事者数] 1.1人

[営業時間] 11:30~18:00

[定休日] 月火水木金曜日

[商品構成]

- ベルギーワッフル 35.5%
- ケーキ 42.8%
- チョコレート 14.0%
- 焼菓子 7.7%

[店舗所在地] 富山県射水市戸破 1329-3

[URL・SNS] <https://gaufre.wixsite.com/bonnenouvelle>

[経営理念]

- ここでしか購入できない商品を揃えると共に新商品を定期的に販売することでリピーターを確保する。
- 一つ一つを丁寧に作ることを優先しオーナーパティシエールが一人で製造を行う。
- 地元の新鮮な特産品を積極的に使うことで地域活性化に貢献すると共にオリジナリティのある商品を開発する。
- 販売は週末のみに限定することで集客を集中し、平日は十分な作業時間を確保し時間を有効に使う

土・日のみ開店の焼きたてのワッフルの洋菓子店

[お店の概要]

国内での洋菓子店の修業ののち、ベルギーに渡り製菓技術はもちろん、「ワッフルは焼きたて」という当地の食文化を学んだ店主。帰国後、オーナーパティシエール(女性の洋菓子製造・販売店主)として店を切り盛りする。

2012年の帰国後に、富山県射水市で注文販売の営業を開始。2015年に、販売実績を基に、「土・日」のみで、店舗販売を始めた。さらに、リピーター客が定着した2022年に現在地で新規店舗を開業した。営業日は「土・日」に限定するスタイルは維持している。

店舗の印象的な青い扉を開けると、厨房と販売スペースが一体となった空間が広がる。人気商品は、焼きたてのベルギーワッフルだ。この商品を焼くために、ベルギーから機械を持ち帰ったという。ほかに、富山県内のりんご、いちご、ぶどう、桃、食用バラなど旬の素材を活かしてケーキ・ジャム・チョコレートの製造・販売を行っている。



焼きたてが美味しい
ベルギーワッフル



【お店の経営ノウハウ】

菓子製造技術だけでなく、「ワッフルは焼きたてを食する」というベルギーの食文化そのものを味わってもらいたいという思いは一貫している。それは商品のみならず、青い扉、店内に飾るアンティークな小物にまで及んでいる。

店舗営業日を土・日に限定、そのほかの曜日は菓子製造にあてている。店舗の構造が、厨房と販売スペースがひとつの空間になっていることから、店主が顧客と直接対応が可能。店舗の切り盛りのためにスタッフ2名を雇っているが、顧客ひとりひとりのコミュニケーションを大切にしたいという店主の思いは、同店の大切なコンセプトだ。

商品は、ベルギーワッフルが売上の4割を占める。10月から4月までは繁忙期となるが、閑散期の夏場は、ゆったり休養しメリハリをつける。すべてをおいしく食べて欲しいと、ケーキの飾りものも食べられるようになっている。地元素材の違いが分かるようにしたバレンタインのチョコレートをはじめ、傷ついたりんごの良さを活かしたジャムなど、食材の良さを発見し、形にするオーナーパティシエールならではの良さが隅々に発揮されている。



ガラス扉1枚でつながった
厨房と店舗



店の雰囲気にもマッチした
アンティーク家具



天気のいい日は公園でケーキ
を食べられるよう紙皿も販売