

自分と同世代を対象に 閃きとこだわりで開業



季節感にこだわったタルトは午後には売り切れるものも多い

パティスリー パルテール(株式会社ジェーユー)

飲食店の事業は未知の分野で、気に入った店舗候補地も周囲から反対されるなど逆風の中での開業だったが、ふたを開けてみると予想以上の繁盛店に。自分と同世代の中高年向けの店にしようとしたとき、業界の既出データやセオリーよりも、最後にものを言ったのは自分自身の勘だった。

わずか半年の準備期間で繁盛店に

潟上市飯田川の小玉醸造隣接地にあるスイーツとランチの店「パティスリー パルテール」は、平成23年5月のオープン。繁華街や大通りに面しているわけでもなく、必ずしも飲食店向きの立地とは言いがたい。にもかかわらず、今ではランチタイムに順番待ちが出るほどの繁盛店になっている。

果物をふんだんに使ったタルトケーキと地元の食材を積極的に用いた健康志向のランチメニューが自慢の店だ。

社長の齊藤順子さんは、ご主人の経営する電気機器会社を長年手伝ってきて経営に関する心得は少しはあったものの、飲食事業はまったく未知の分野。

「普通はこういう店を開くには2年くらいの準備期間を設けるそうなのですが、私は何も知らない強

みで、思い立ってから半年足らずで開業してしまいました」(齊藤社長)

中高年がターゲットの店づくり

店に隣接する小玉醸造には、地元出身の水中写真家・中村征夫氏の作品を展示するギャラリー「ブルーホール」がある。来場者の多い人気のギャラリーだが、これまで周辺には飲食できる店や休める場所がなかった。そういう話が耳に入ってきたことが、齊藤社長がこの店を始めるきっかけになった。また、齊藤社長自身が休みの日にご主人と道の駅巡りなどをしていて顔なじみとなった同世代の人たちと話をしているうち、中高年世代が外でゆっくりできる場所が意外に少ないことも感じ始めていた。そこで、新しくつくる店は空間もメニューも中高年をターゲットにしたものにしようと決めた。

反対されても最後は勘を頼りに

「飲食ビジネスの専門家の派遣を受けて料理の基礎やアレンジの仕方のアドバイスを受けました。その上で、地場の食材を積極的に使うとか、冷食は一切使用せず、例えばブイヨンも自家製にするとか、自分なりにあえてこだわったところもあります」(齊藤社長)

今の店舗の立地も、10人に相談す

パティスリー パルテール(株式会社 ジェーユー)

〒018-1504

秋田県潟上市飯田川飯塚字家ノ越47-3

Tel.018-893-5085 Fax.018-893-5085

<http://patisserie-parterre.jp/>

Open/10:00~18:00

Lunch Time/11:00~14:00 火曜定休



倉庫に使われていた建物の梁などを生かしながらおしゃれな空間に生まれ変わった店内。(写真上)
データやセオリーよりも自分の勘を信じて開業に踏み切ったという齊藤順子社長(写真下)

ると10人ともに反対された。それでも最後は、自分の勘に突き動かされるようにしてこの場所に決めたという。

今は秋田県のアンテナショップなどで販売できるような日持ちのする焼き菓子などを開発中だ。満足できる商品は出来上がったので、これからパッケージや包装方法などを改めて専門家からアドバイスを受けて戦略的に売り出していきたいと考えている。



ショーケースに並ぶ彩り鮮やかなタルトはまさにパルテール(「花咲き誇る庭園」の意)。