

### センター活用事例 [case1]

パティスリー白川

<http://patisserie-shirakawa.com>

秋田県にかほ市象潟町字二丁目塩越21

Tel. 0184-43-3352

【営業時間】9:00～18:30 【定休日】月曜日



象潟駅から車で約3分の場所にある。オリジナルのバスデーケーキやウェディングケーキも好評。

“見せ方”を変え、商品を育てる



パティスリー白川

パッケージデザイン、レイアウトなど、商品を育てるには“見せ方”も重要。相談を重ねて、リニューアルに挑戦。

#### 地域密着の菓子店

江戸時代、この地を訪れた松尾芭蕉が歩いたという街道沿いに立つ「パティスリー白川」。店内には手作りの和菓子と洋菓子が所狭しと並んでいる。

創業は明治20年。菓子舗「白川湖月堂」として歴史を刻み、平成22年に洋菓子を中心とした店にリニューアル。「パティスリー白川」と改称した。

名物は、普通のシュークリーム約3倍もの大きさがある「山シュー」。鳥海山をモチーフにしている。ロングセラーは、芭蕉の句にちなんだ、アーモンドたっぷりの焼き菓子「ねむのはな」。また最近では、地元特産の魚醤「鱈しよつづ」を隠し味に使ったどら焼き「たらどら」が人気を呼んでいる。

これらのネーミングが表すように、地元の風物や素材を取り入れた商品作りに力を入れている。

#### 鳥海山の伏流水をゼリーに

パティシエとして腕を振るう代表の高橋徹さんは4代目。「地元・象潟や近隣地域には、素晴らしい素材がたくさんある。それを使って、この土地ならではの菓子を作っていきたい」と話す。

夏は、鳥海山に染み込んだ水が湧き出す元滝伏流水を使ったゼリー「鳥海のしずく」シリーズを季節限定で販売。シェフ自ら早朝6時に水を汲みに行き製造する。にかほ市産のイチジク、由利本荘市産のリンゴや木イチゴ、横手市産のブドウなど、県内産の果物をふんだんに使った8種の味がそろっている。これまでパッケージはお手製だったが、今後の方向性や売り方を含めて“見せ方”をどうすべきか悩んでいた。

#### “よろず”の窓口をさまざま利用

そこで、「たらどら」のパッケージデザインで相談実績のある「よろず支援拠点」に再びアドバイスを求めた。現在、サンプルの試作を重ね、リニューアルを進めている。「お客様が買いやすく、食べやすいパッケージに変え、夏といえば“パティスリー白川のゼリー”と、パッと思い浮かべていただける商品に育てたい」と高橋さん。活性化センターについては「単にデザインの事だけでなく、新たな食材や生産者を紹介してもらい、商品開発の面でもお世話になっている」と話す。

他にも、県内各地に相談員が出向くワンストップ移動相談を利用。また、ものづくり補助金の採択を受けて、オープンやシーラーを導入するなど、販売促進、経営強化に積極的に取り組んでいる。



**A** 試作として新パッケージのデザイン案を仮貼りした「鳥海のしずく」。滅菌処理により賞味期限が60日と長く、ギフトにも最適な商品だ。

**B** 名物「山シュー」は、注文を受けてからクリームを詰める。

#### 事業概要 秋田県よろず支援拠点

秋田県内の中小企業・小規模事業者のための経営相談所として、売上拡大、経営改善など経営上のあらゆるお悩みの相談に対応します。コーディネーターを中心とする専門スタッフが適切な解決方法を提案します。

お問い合わせ | あきた企業活性化センター 秋田県よろず支援拠点  
TEL 018-860-5605