

》商工会議所活用レシピ



LEDを使った自慢のショーケースには、色とりどりに輝くケーキが並ぶ。お客の買い物を楽しみさせるとともに、コンクールの高得点の獲得につながった

こだわりの店づくりが評価されてうれしかったです

株式会社ミッシュローゼ
代表取締役 杉原 徹さん
店長 舞さん
ホールマネジャー 未来さん



弊社は昭和30年に先代が和菓子屋を始め、個人商店としてスタート。私はケーキづくりの道に進み、57年に南砺市のJR福野駅前に、和菓子とケーキを販売する店をオープンしました。平成6年からは洋菓子のみの販売で、高岡市のショッピングセンターなどに出店。「砺波の方にも食べてもらいたい」と、24年2月に初めて砺波市に店を出し、職人としてだけでなく、本格的に経営に携わるようになりました。

私が店づくりで大切にしているのは「遊び心」を取り入れることです。砺波店では入り口に池をつくって金魚を泳がせたり、店名のローゼにちなんでバラを店の周りに植えたり、夜はライトアップもしています。1階のカフェは水のせせらぎを聞きながらくつろいでいただけるのがポイントですね。お客さまがおいしそうにケーキを食べる姿を見るのが何よりうれしいです。ケーキが並ぶショーケースは特にこだわっています。LEDを効果的に使い、新鮮な果物がよくおいしく見えるように、ピカピカと輝くようにしました。ケーキが浮き出ているように見える点は自分でもお気に入りです。「よい店づくりコンクール」に応募したのは、店づくりに自信がありましたし、良い賞がとれるのでは、と思ったからです。そこで砺波商工会議所に入会し、商工会議所からの推薦枠で応募。グランプリを獲得することができました。これまで、ケーキを買うのを楽しみにいらっしやるお客さまに、お店に入ると「さらに楽しい！」と感じてもらえることを目指して店づくりをしてきたので、評価されてとてもうれしかったですね。会報でも紹介してもらい、来店時に「見たよ」と声を掛けてくれる会員さんもいます。今後は、会員以外の方々にも知ってもらえるようになりたいですね。

現在、3人の娘が店を手伝ってくれていますが、彼女たちから学ぶ点も多いです。若い人たちのアイデアを取り入れながら、「お菓子で人を感動させて幸せな気持ちにさせる」店づくりにさらに力を注いでいきます。

担当者からひと言



砺波商工会議所
総務課
伊東 秀美

「よい店づくりコンクール」は、魅力ある、がんばっているお店を表彰するもので、商業の活性化と創業意欲の喚起を目的に毎年実施し受賞者からは「注目度がアップした」などと好評です。24年度は、外観、買いやすさ、照明、清潔感、環境対策、接客の6項目で審査し、ミッシュローゼさんは全項目で高得点を取りグランプリを獲得しました。女性はもちろん、学校帰りの男子高校生も訪れるなど、ミッシュローゼさんは老若男女に愛される、地元には欠かせない存在です。これからも、すてきなお店づくりで地域を引っ張ってほしいですね。

魅力あるお店をもっと多くの方に知っていただけるよう、今後はさらにコンクールの質を高めていきたいと思えます。