

有限会社パティスリーヒラノ

Pick Up!

平成27年度

■事業計画名

北信濃の新ご当地みやげの開発と自動包餡機導入による洋菓子製造の効率化

■概 要

北陸新幹線延伸開業から1年、県内唯一の新駅がある当地では代表的なお土産が無い状況。

そこで、洋菓子店では珍しい自動包餡機の導入により、増加するインバウンド需要や県内外観光客向けに、従来に無い、美味しくて、日持ちする、量産可能な新お土産スイーツを開発する。

■分 類

＜対象類型＞ 革新的サービス

＜事業類型＞ 一般型

■成 果

自動包餡機を導入し、スイートポテトをクッキーで包んだ商品を試作開発。

出来上がった商品が木の切り株に似ていることから「北信濃の森 切り株ポテト（商標登録済み）」とネーミングしパッケージを作成。

効率よく生産できるご当地みやげが完成した。



製造中の「北信濃の森 切り株ポテト」



手作りの菓子製造



セルフレジ



併設カフェ

明治維新から続く老舗和菓子店の4代目はパティシエ。
旬の地元産果物を贅沢に使ったケーキが評判の人気店。

県内各地から来店する人気店

飯山城址を中心に多くの寺社が点在し、島崎藤村が「雪国の小京都」と呼んだ寺の町・飯山。古くから菓子文化が根つき、今も狭いエリアに十数店が軒を連ねます。



旬の地元産果物を使った各種ケーキ

パティスリーヒラノのルーツは、飯山藩士・平野専司が明治維新を機に和菓子職人に転身して始めた「平野屋」。しかし、4代目の平野信一社長が選んだのはパティシエの道でした。

「先代（父）もこれからは洋菓子だと言ってくれて」（平野社長）、長野高専卒業後、相模原の洋菓子店で住み込みの修業に。1984（昭和59）年、25歳で戻ったのを機に「パティスリーヒラノ・平野屋本店」の看板を掲げ、洋菓子の販売を開始。「しばらくは和菓子と洋菓子を並べて販売していましたが、洋菓子専業とし、現店名になりました」。

桃、あんず、ブルーベリー、サクランボ、りんごなど、地元産の旬の果物を使ったものを中心とする30種類以上のショートケーキ類や洋生菓子、焼き菓子など多彩な商品が並ぶ同店。飯山・中野など地元はもとより、長野県内各地、新潟県からも多くの客が来店する評判の人気店です。

2002年には開店時から高かった「ケーキを店内で食べたい」という要望に応え、店舗併設のカフェをオープン。イートインや人気のパフェを楽しむ客でにぎわっています。

地元農家から直接仕入れるこだわり

「地域の名物みやげ品になり、生産効率も良い。そんなお菓子ができないかと考え、スイートポテトをクッキーで包んだ焼き菓子を考えました」。



平日午前中からにぎわう店内

同社は日持ちのしないケーキ、カフェなどが全体の6割を占め、近場の客中心になりがち。生産効率の良い日持ちのする商品を加える必要がある

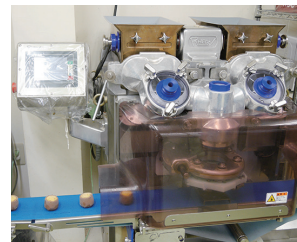
一方で、人気店としての知名度とブランド力を活かした、新たなみやげスイーツ開発への期待も高まっていました。



そこで平成27年度補正のものづくり補助金を活用し、自動包餡機を導入。「北信濃の森 切り株ポテト」とネーミングした商品の効率的生産を実現しました。コロナ禍により観光施設での需要が見込めず店のみでの販売ですが、新たな人気商品に育ちつつあります。

季節の旬にこだわり、フレッシュでおいしい果物を贅沢に使ったケーキがリーズナブルな価格で味わえると評判の同店。それは社長自ら地元の生産農家と交渉し、品質の良いものを選んで直接仕入れることへのこだわりと、企業努力の賜物です。平野社長は「これからもおいしさにこだわり、当社にしかできないものをつくりたい」と力を込めます。

最近、店内にセルフレジを導入。かねて客から要望が強かったキャッシュレスに対応するとともに、手間のかかる商品の箱詰め作業とレジ作業の効率化を図りました。「コロナ対策でもあり、従業員の働き方改革にもつながる。導入してよかったと思っています」。



自動包餡機



有限会社パティスリーヒラノ

代表 代表取締役 平野 信一

設立 1953（昭和28）年7月

資本金 1,000万円

従業員数 29名

本社 飯山市大字飯山2228-3

TEL.0269-62-2316 FAX.0269-62-6134

事業内容 洋菓子製造・販売

<https://p-hirano.com>

