

H29

平成29年度補正
ものづくり・商業・
サービス経営力向上
支援補助金

シュブスタンス合同会社

■事業

ショックフリーザー等の導入による
アイスクーキの新商品開発事業

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

ブラストチラーHBC-6TA3、12卓上アイスクリームフリーザー
アイスクリーム用専用型、ジュースミキサーSTEALTH、アイスクリーム用コーン焼成機

上品な味わいと見た目の美しさが魅力 鮮度にこだわったフランス菓子を製造

美しい光沢で輝くガレットや、彩り豊かなマカロン、まるで宝石のような高貴で繊細な表情を見せるチョコレートの数々——。手間を惜まず、丁寧な手作業で生み出されたフランス菓子は、上品な味わいに加えて芸術品のように美しく、見た目にも心を奪われる。出雲市のフランス菓子専門店「パティスリー シュブスタンス」が生み出しているのも、そんな魅力的なスイーツの数々だ。店内には、各種ケーキやタルト、チョコレートのほか、多彩な焼き菓子など数十種類もの菓子が並び、非日常の甘い雰囲気味わえる。上質なバターをふんだんに使った菓子は、風味が落ちるのも早い。それゆえに、シェフパティシエ古川強さんが最もこだわるのが鮮度だ。一番美味しい状態で味わってもらえるよう、こまめに作り、店には常にフレッシュな商品が並べられている。

夏の売り上げ減少に対応すべく アイスクリーム製造関連機械を導入

フランスや東京での修行を経て2008(平成20)年9月、出雲市内でオープン。古川さんのこだわりと、上質な味わいが評判を呼び、県内外から幅広い年代のファンが訪れており、リピーターも多い。しかし経営の大きな課題が、夏場の売り上げ減少だった。気温が上がる夏場は、一般的に菓子の売り上げは落ち込みがちだが、同店でも通常の半分程度まで減少していた。そこで、アイスクリームをラインナップに加えることにし、アイスクリームフリーザーや専用型などを導入。製造・販売には、設備や環境に新たな基準が求められるため、現在の新店舗を設けることになった。

アイスクリームをメニューに加えるもう一つの狙いは、クリスマスなどの繁忙期における売り上げの増加だ。これまで、消費期間が限定されるクリスマスケーキは、生産力を要因に毎年約50件断っていた。しかし、賞味期限のないアイスクーキであれば保存できるため、従来以上に受注することも可能になるといふわけだ。

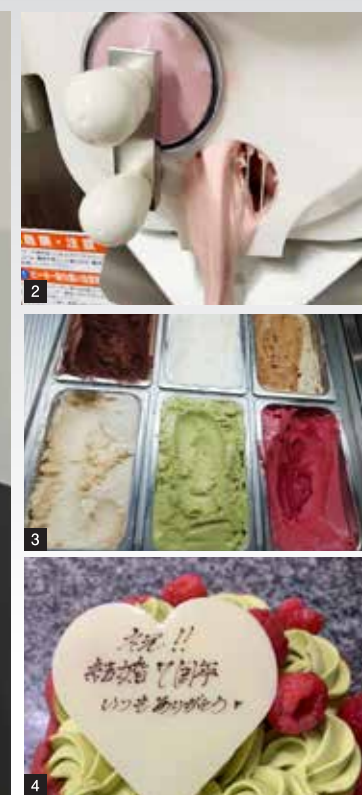


ショーケースに並ぶ美しい菓子の数々

☐ものづくり技術 ☒革新的サービス



- 1 導入したアイスクリームフリーザー
- 2 アイスクリームフリーザー稼働の様子
- 3 シーズンには最大10種のアイスクリームが並ぶ
- 4 季節の果物をあしらったクーキ



地元フルーツを使ったアイスは評判上々 さらなるラインナップ拡大目指す

新店舗オープンに伴って、製造販売を始めたアイスクリームの評判は上々。イチゴやイチジクなど極力地元のフルーツを使った商品を作っており、夏季には最大10種類味わえる。売り上げも右肩上がり、導入5年後を目標としたアイスの年間売り上げ600万円も達成が視野に入りつつある。プッシュドノエル風のアイスクリスマスケーキや、通年受注で生産するアイスクーキも好調だ。店の名前と味が浸透したのに加え、新アイテムの登場で、店全体の売り上げは移転前に比べ約40%増加した。

新型コロナウイルス感染拡大の影響で外出を控える人が増える中、アイスクーキなら宅配でも崩れることがなく、客の元まで届けることができる。従来になかった新たな需要にも対応できるという予想外の展開も生まれつつある。今後はさらにラインナップを増やし、将来的にはウェブショップやイートインスペースのある新店舗開設の構想も描いているという古川さん。「鮮度や素材にこだわった菓子を美味しく食べてもらいたい」と話す。

■Company Data

シュブスタンス合同会社



パティスリーシュブスタンス

代表者名：古川強
創業年：2008(平成20)年
設立年：2018(平成30)年
資本金：2,000千円
従業員数：4名
主たる業種：洋菓子製造販売業
店舗：〒693-0002 出雲市今市町北本町3-3-6
電話：0853-31-8388
FAX：0853-31-8890