



売上4割UP!

ショップ奥にある和室をしゃれたカフェスペースにして客足増加

フルーツを使ったタルトなど季節感も大切にしている

ひとつひとつ丁寧に  
洋菓子で届ける幸せ

今年4月、鹿屋市申良商業バス停前に、しゃれたフランス洋菓子店「ボナペティ」がオープンしました。「ひとつひとつ大事に作れる仕事をしたい」と、メインストリートから外れた静かな場所を選択したのは、オーナシェフの栢山潤一さん。愛しそうにお菓子を作る姿がガラス越しに見える店は、その名の通り、フランス語で「召し上がれ」と

無料の経営相談所

鹿児島県  
よろず  
支援拠点  
NEWS

ささやいてくるような佇まいです。

オープン前後の1ヶ月は、店に泊り込みで噂が広がり、客足は順調な滑り出しでした。しかし、ケーキの売上は夏場落ちがちだとわかってはいたものの、梅雨の長引きもあり、予想以上の売り上げの低迷に直面します。悩んだ末、よろず支援拠点に相談を持ちかけました。

ボナペティは、住居兼店舗として使われていた建物に構えた店です。和室の住居部分は

未使用だったことから、コーディネートは、カフェスペースとしての利用を提案しました。

栢山さん自身も子育て中で、子ども連れでもゆっくりしてもらえる場所の必要性を実感していたことから、早速、インテリアを工夫して、ケーキの似合うモダンな雰囲気のある和室に設えました。

カフェスペースオープンに合わせて、旬の桃、ハフエの提供を始めたほか、お客さんに評判の良かったタルトを充実させたり、インスタグラムでお菓子の美しい写真を紹介する

など、次々と努力を重ねたところ、客足は次第に増加。売上も4割ほどの伸びに繋がったのです。

「カフェスペースには、子ども連れだけでなく、年配のお客様が歩いて来てくださいます。地域の集いの場になっていったらうれしい」と栢山さん。タルトでの季節の楽しみ方や、ふわふわしっとりが自慢のスポンジの活かし方など、お客様の喜ぶ顔を思い浮かべながら、今日もアイデアをめぐらせています。

お客様の反応が  
原動力になっています!

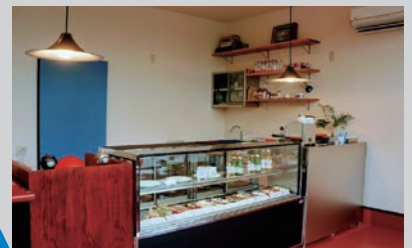


栢山潤一オーナーシェフ

Patisserie Bon Appetit  
ボナペティ  
鹿児島市申良町岡崎2532-1  
tel.0994・63・4562



入口近くのレトロ感あるイートインスペースも人気



シャープさの中に温かみを兼ね備えた店

(公財) かごしま産業支援センター



鹿児島県よろず支援拠点

CC:加藤剛/SCC:山之江清子/C:向江隆行・森史憲・堂免正志・小平田貴子・鎌田香・松田貴志・新地美沙・武田清孝

tel.099・219・3740 ✉ yorozu@kric.or.jp

鹿児島市名山町9番1号(産業会館1階)/FAX.099・223・7117/営業時間 平日8:30~午後5:15

