

# DESIGN of PATISSERIE

パティスリーのデザイン

Vol. **09**  
JULY 2012

商品の見せ方・売り方を  
トータルプロデュース

- ・フランス視察ツアーの報告
- ・ル・ヴァン・ドゥ・プロヴァンスの紹介
- ・大型商業施設のインストア事例
- ・不二パティシエサミット取材記事

## 発行人からのごあいさつ

謹啓 蒸し暑い日が続きますが、いかにお過ごしでしょうか。ご体調を崩さず頑張っておられることと存じますが、  
こども蒸し暑いと、お客様の足も遠のくようで、気が風いでいきます。

そのような時は、この情報誌をお読みいただき、気分転換でもいかがですか。

今回は6月上旬に行いました「プロヴァンス〜パリ 雑貨屋めぐりとショップ・ディスプレイ視察ツアー」のご報告  
を中心にさせていただきます。

このツアーを企画した背景には、多くのパティスリーがプロヴァンス的なお店づくりや、空間づくりをされて  
おられるにも関わらず、実際にプロヴァンス地方へ行かれる機会が少ないと感じていたからです。

弊社といたしましても、毎号、楽しみにご覧いただいている方々に、少しでも価値ある情報をお届けしたいと  
考えておりますので、本業とは少し離れますが、ガイドをさせていただいた次第です。

実際は誠に不慣れなガイドでしたが、ご参加いただきました皆様には大変お喜びいただき、毎年参加したい  
というお声まで頂戴し、嬉しく思っております。

さて、今年は母の日以降、来店客数が減っているお店が多いようですが、6月に弊社で販促をご提案させて  
いただいたお店は、どちらも売上げを大きく伸ばしています。特にギフト商品をお買い求めのお客様が増えたと  
喜んでいただきました。理由は単純に「効果的な仕掛け」にあったと思います。

販促チラシを丁寧に制作し、オモテ面は生の商品、裏面にギフトを入れると、瞬発力のある生が、来客数を  
一気に伸ばしていきますが、生が減り始めると入れ替わって、ギフトオンリーのお客様が増えだします。

特に、法人のお客様から10箱以上の注文が増えてきたというお店も多く、潜在需要は決して衰えていないことが  
分かります。お客様は何を求めているのか。価格やボリューム感、個性ある商品の開発、陳列、ディスプレイ、  
接客などをできるだけ細かく追求し、考え尽くせば、必ずと結果がついてくるはず。

世の中、全てのビジネスが難しくなっていますから、ただ、いつものようにお店を開けているだけでは売上げを  
取れないと思います。

お店の経営を厳しく見つめ、お菓子の仕上げや、接客態度にも口を出し、少しでも良くしていけるように考える  
必要があります。もし、何かお困りのことがございましたら、添付のアンケート用紙をファクスしてください。  
皆様のお店が、繁盛されますことを心よりお祈り申し上げます。

敬白

2012年7月 吉日

株式会社アートデザインセンター  
代表取締役 横山 和之

## 表紙写真



今回の表紙写真は、南仏カシスの街角で見つけたオアシスです。

フランス各地を回ってみて感じることは、カラーコーディネートセンスが抜群に良いこと。

空間デザイン、ディスプレイ、フラワーコーディネートなど、日本のプロ以上に洗練された感覚を身につけて  
いることを痛感しました。特に、このカシスという街は小さいながらも、それぞれの家、お店の個性をはっきりと  
出しながら、街全体として上手くまとめ上げています。

マルセイユから、東に20km程ですから、機会があれば、是非、行かれてみてはいかがでしょうか・・・

※本誌6ページに詳しくご紹介しております。

# DESIGN of En France du tourisme PATISSERIE



さる、6月5日(火)～12日(火)まで、プロヴァンス～パリ 雑貨屋めぐりとショップ・ディスプレイ視察ツアーに行って参りましたのでご報告をいたします。

今回は、9店舗12名のご参加でしたが、この報告書が少しでもお役にたてれば幸いです。

## 日程明細

① 5日(火)	9:30 関空3F出発ロビー集合 → 11:30 発エールフランス → パリCDG空港着17:00 AF291便 → バス移動 → 19:00パリのホテル着 *夕方セーヌ川周辺を散歩 → レストランで夕食 ※パリの日没時刻は10時頃です。
② 6日(水)	7:00ホテルで朝食 → 8:00メトロ移動 *サクレ・クレール聖堂、モンマルトル周辺散歩、カフェでランチ TGVパリ・リヨン駅12:49発 → エクス・アン・プロヴァンス駅15:44着 → バスでホテルに移動 *エクス・アン・プロヴァンスの雑貨屋、カフェ、街を散策 → 郷土料理のレストランで夕食
③ 7日(木)	7:00ホテル出発 *エクス・アン・プロヴァンスの朝市見学 → カフェで朝食 → 雑貨屋巡り 13:00バス → 14:45アビニョンに到着 *アビニョンの雑貨屋、街を散策、カフェでランチ 18:45バス → 20:00エクス・アン・プロヴァンス着 夕食は各自好きなお店で
④ 8日(金)	8:00ホテルで朝食 → 9:00フランス国鉄SNCFでマルセイユに移動、街を散策 SNCFでカシスに移動 → 海辺のレストランでランチ → カシスの雑貨屋、街を散策 18:00SNCFで移動 → エクス・アン・プロヴァンスのレストランで夕食
⑤ 9日(土)	7:00ホテルで朝食 → 朝のエクス・アン・プロヴァンスの街を散策 10:30バス移動 → TGVエクス・アン・プロヴァンス駅11:51発 → パリ・リヨン駅14:56着(ランチはTGV車内) → パリのホテルに移動 → パリ市内散策 → 夕食は自由行動 → キャバレーLIDO(自由参加)
⑥ 10日(日)	8:00ホテルで朝食 → メトロ移動、10:00～12:00パリの蚤の市、ランチ *パティスリー散策、エッフェル塔、凱旋門、シャンゼリゼ大通りなど ※蚤の市は、クリヤンクール、ヴァンヴの2ヶ所 → 夜はセーヌ川ナイトクルーズ(ディナーコース) → エッフェル塔見学
⑦ 11日(月)	8:00ホテルで朝食 → 9:00パリ出発 → 10:00CDG空港着、免税店散策 13:50発エールフランス → 機内泊 AF292便
⑧ 12日(火)	関空8:25着 → 9:00解散



# PARIS

2012.6.5 - 6.6





# AIX-EN-PROVENCE

2012.6.6 - 6.7



# AVIGNON

2012.6.7





# CASSIS

2012.6.8



# PARIS

2012.6.9 - 6.10



# Le vent de Provence



## Le vent de Provence

弊社オリジナル既製箱：新ギフトシリーズ      ル・ヴァン・ドゥ・プロヴァンス

誰もが憧れてしまう南仏・プロヴァンス地方。  
そのプロヴァンスを歩くと、絵画のように素敵な街並みに  
鮮やかなカラーリングのお店や商品、ディスプレイが目飛び込んできます。  
とってかわいらしく、心がワクワクしてきます。  
「このプロヴァンスの魅力を感じられるようなギフト箱があったらいいなあ。」そんな想いから、  
『ル・ヴァン・ドゥ・プロヴァンス』は誕生しました。  
かわいいギフト箱の中に、シェフの想いが詰まった、おいしい焼き菓子を並べて  
お客様をワクワク、ドキドキさせるギフト売場づくりにご活用ください。



# Le vent de Provence

プロヴァンス ギフトBOX

8月下旬  
発売開始

## Le vent de Provence ル・ヴァン・ドゥ・プロヴァンス



PR-L

プロヴァンス ギフトBOX-L  
BOX SIZE W335×L230×H70 (外寸)

ご注文単位 100



PR-M

プロヴァンス ギフトBOX-M  
BOX SIZE W230×L230×H70 (外寸)

ご注文単位 100



PR-S

プロヴァンス ギフトBOX-S  
BOX SIZE W120×L230×H70 (外寸)

ご注文単位 100



PR-P

プロヴァンス プティBOX (レッド・ブルー・グリーン)  
BOX SIZE W132×L132×H70 (外寸)

※1梱包にレッド・ブルー・グリーン、各100個入

ご注文単位 300

### POINT!

- 木のフタにシルク印刷で貴店のロゴマークをお入れいたします。
- 木のフタをパッケージの裏に貼り合わせますと、全てのパッケージが2段重ね、3段重ねでご利用いただけます。



15

大型商業施設内にインショップ出店。  
パティスリー・クリの新しい挑戦。

兵庫県明石市にある「パティスリー・クリ」の新店舗が明石ビブレ(イオングループ)内にオープンしました。生ケーキは新商品『タルト・エ・タルト』を中心に展開し、非冷Gケース内は、弊社既製箱『ラ・ファンテジー・ドゥ・パティシエ』を使用し、焼き菓子ギフトのラインナップを充実させました。オープン後、焼き菓子ギフトの売上が好調で、順調なスタートを切ることができました。

パティスリー・クリ様(兵庫県明石市)

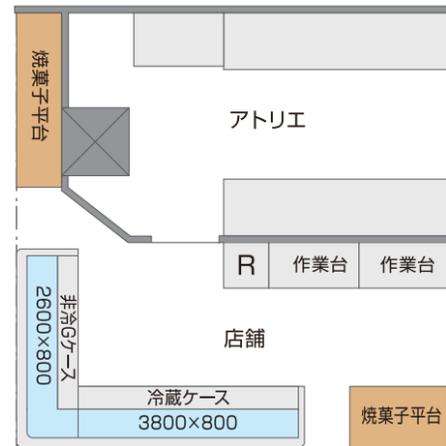
● 弊社の仕事内容

- トータルプロデュース
- 店舗デザイン
- ショーケースデザイン
- サインデザイン
- 商品掛紙デザイン・制作
- ディスプレイ・POP制作

POP



商品掛紙



## 6月6日 不二製油 東京支社に於いて、 恒例の座談会「不二パティシエサミット2012」が開催されました。

不二パティシエサミットは、ご活躍されているトップパティシエの皆さまにご参加いただき、デザートの世界を創造する、大変重要な場だと考えています。  
ここでのディスカッションが基となり、全く新しい発想が生まれ、世界に例のないデザートが完成すれば、それは素晴らしいことでしょう。  
志は高く、夢は大きく、固定観念や既成概念の枠を払い、創造の境地に達する喜びを分かち合えればと考えております。

### ●ご参加メンバー（順不同）

有限会社グラン・クリュ	石塚 伸吾 様
有限会社夢菓子工房ブリエ	大橋 健二 様
有限会社ショウタニ	庄谷 卓爾 様
有限会社テオプロマ	土屋 公二 様
株式会社ミルフィーユ	野村 信希 様
有限会社ラ・ヴィ・ドゥース	堀江 新 様
有限会社ヤナギムラ	柳村 豊仁 様
有限会社ル・パティシエ・ヨコヤマ	横山 知之 様

### ●スケジュール

13:45	開会の挨拶
13:50	第一部 『ベースチョコのご提案』 *ノワール55の応用例(チョコレート羊羹) 『新機能性チョコの提案』 *ショコラパシアンノワール・ショコラパシアンラクトのご紹介 *キュゼショコラのハードとソフトのご紹介 *キュゼショコラホワイトのハードとソフトのご紹介
15:15	第二部 『ティラミスは元気の素』 *クレマ・デ・マスカルポーネ、ティラミスのご紹介 *ティロディスのご提案 *ティラミスフェア、キャンペーンのお願い
17:30	全体についてのディスカッション
18:00	懇親会
20:00	解散



3回目となる今回は、これまでの意見交換を基に開発された新商品について議論されました。  
ここでは、「ノワール55」「キュゼショコラ、キュゼショコラソフト」について、パティシエの皆さまから頂いたご意見をご紹介します。

ノワール55	ベースチョコのご提案
<ul style="list-style-type: none"> <li>・敢えて個性を抑えた“ちょうどいい”チョコレート。</li> <li>・汎用性が高く、高品質低価格なので、ベースチョコレートとして使用できる。</li> <li>・いろいろな副素材と合う特徴を活かしたチョコレート水羊羹のご提案。</li> </ul>	
<p>パティシエさまからのご意見</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・“羊羹”という発想から抜け出せず、寒天に頼りすぎてしまっている。そのためムースっぽくなっており、ずっと食べていると飽きが出る。さらにチョコレートの味のパンチが弱い。</li> <li>・チョコレートジュレで凍らしてシャーベットになるような市場にあまり出回っていない、夏にツルツと食べられるようなものがよいのでは。</li> <li>・小豆が口にあたりがおもしろい。和ともうまくマッチングしている。</li> <li>・熱処理をするなど、保存のための処理をしても味が損なわれないような工夫が必要。</li> </ul>	

キュゼショコラ、キュゼショコラソフト	焼きチョコのご提案
<ul style="list-style-type: none"> <li>・そのまま焼成するだけで、ほろほろとした新食感の焼チョコが出来る。</li> <li>・焼成後もブルームが出ず、さらに焼成後に耐熱性がある。</li> <li>・20度前後で柔らかく、作業性が非常によい。</li> <li>・焼成時間を調整する事で、いろいろな食感を表現できる。</li> </ul>	
<p>パティシエさまからのご意見</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チョコレートをそのまま方に流して、ナッツ等の口あたりの良いものを入れ、焼くだけで商品が出来るのは魅力的。</li> <li>・クッキーに変わるような商品なので、ピューレを入れる等をして量を増やしたり、味のバリエーションが可能な商品機能があればよりよいのでは。</li> <li>・粉の配合量や焼成時間を調整するだけで、簡単に食感にオリジナリティーを与えられるのがよい。</li> </ul>	



パリはあなたのためにある。

「せっかくパリに来たんだから」そう言いながら、美術に興味がないのに有名な作品だけ見て回る、名前も覚えられない観光スポットを駆け足で通り過ぎる、お腹もすいていないのに、星付きレストランに入る…。そんな時間こそもったいない、私はそう思います。「名もないパン屋のサンドウィッチが一番おいしかった」そんな声が聞きたくて、ガイド・コーディネーターの仕事を始めました。

芸術の都、食の都、華の都…。世界一の観光地、パリはいくつもの顔を持っています。しかし、旅行中の限られた時間のなかで味わえるのは、ほんの一部。だからこそ、あなたらしく食してほしい、歩いてほしい。

そして、パリの街に並ぶパティスリーの数々。何百年も続く伝統に守られた味、奇想天外な最新デザイン、外装やディスプレイを見ているだけでも飽きません。「パティスリーの本場」であり続けるこの街、どうぞ体感してみてください。

あなた好みのパリを歩くお手伝い、させていただきます。

フランス視察へ行かれる際、出水沢さんにガイドを依頼できます。ご希望される場合は、株式会社アートデザインセンターまでご連絡ください。



http://satokoizm.exblog.jp/

プロフィール  
出水沢聡子(いずみさわ さとこ)パリ在住、散文家。執筆活動をしながら、通訳、ガイド・コーディネーターもこなす。著書「エッフェル塔の値段」は、暮らしてこそわかるパリのエッセイ集。ガイドブックに載っていないパリ情報のブログ、「裏」パリ案内。もある。

人は極限に追い込まれた時、感動を生み出す・・・  
皆さん、「愛の讃歌」という曲をご存知ですか？これは、昔から結婚式で良く歌われてきた曲ですが、越路吹雪さんが生涯歌い続けた曲としても知られています。訳詞は越路さんの宝塚時代からパートナーだった岩谷時子さん。

愛とは何か、どのような感情かをストレートに表現しています。しかし実は、この曲には原曲がありました。自ら作詞をし、歌い上げたのは、フランスで最も有名な伝説のシャンソン歌手「エディット・ピアフ」(1915-1963)彼女は、大道芸人をしていた父親と、カフェでシンガーをしていた母親(出産時17歳)の間に産れましたが、貧困のあまり捨てられ、売春宿で娼婦たちに育てられます。

年頃になったころ、ナイトクラブのオーナーが彼女の才能を見出し、お店で歌わせたところ、圧倒的な歌唱力で観客を魅了。やがてレコード発売するに至ります。第二次大戦後の復興を時代背景に、人気は急上昇。ニューヨーク公演は大成功を納めたのです。

そして、彼女と同じような境遇で育ったプロボクサー「マルセル・セルダ」(フランス人初のミドル級チャンピオン)と意気投合し、大恋愛に陥ります。

1949年、ピアフがニューヨーク公演中、フランスから船で向かう予定だったセルダに「一刻も早く会いたい」とわがままを言い、飛行機に変更させますが、彼が搭乗した旅客機は墜落。その悲しみの果てに書かれた曲が、愛の讃歌 "Hymne à l'amour" だったのです。

この曲は、彼女の心の叫びそのものでした。失意の底から這い上がることが出来なかったピアフは、47歳の若さで生涯を終えます。人は極限状態に追い込まれた時、感動的なものを生み出します。そして、それは多くの人を惹付け、永く愛され続けます。

パティスリーの世界にも、語り継がれる逸話があります。皆さんもご自身にしか出来ない題材を見つけられ、感動的でドラマティックなお菓子づくり、お店づくりにチャレンジしてみたいかがでしょうか。

・2007年、実話をもとに「エディット・ピアフ～愛の讃歌～」として映画化。  
・パリ11区にエディット・ピアフ博物館があります。  
参考:知ってるつもり Youtube、愛の讃歌 長谷川きよし

## 株式会社アートデザインセンター会社概要

創業 1983年1月10日/設立 1984年11月6日/資本金 2,500万円  
代表者 代表取締役 横山 和之  
本社所在地 〒651-0086 神戸市中央区磯上通4丁目1-14 三宮スカイビル5F  
所属団体 神戸商工会議所(情報文化部会)/日本パッケージデザイン協会/兵庫県洋菓子協会  
取引銀行 みずほ銀行 神戸支店/三井住友銀行 神戸営業部/東京三菱UFJ銀行 神戸支店

- 業務内容
- ①ブランディング:企業や製品群のブランドをプロジェクト立ち上げから市場戦略までサポート
  - ②新商品企画:商品コンセプト設計、ネーミング、パッケージデザイン、販促物などの制作
  - ③広告、販促促進物の企画制作:パンフレット、ポスター、新聞・雑誌広告制作
  - ④スペースデザイン:店舗やオフィス、ショールーム・モデルルームの設計施工
  - ⑤Web制作:ホームページ、ショッピングサイトの制作
  - ⑥市場調査:モニター調査・定量調査・グループインタビュー、ブランド調査、企業イメージ調査
  - ⑦映像製作:製品紹介・会社案内、周年行事、販売促進用ビデオの企画製作
  - ⑧KOBEPatiスリーネットの運営:洋菓子のネット販売

お仕事をさせていただいたパティスリー様

アコア(東京) アスター洋菓子店(奈良) アトリエ・ミニョネット(神戸) アニバーサリー(松阪) アマンディーヌ(神戸) アルザス(西宮) アルパジョン(八戸) アンリ・シャルパンティエ(芦屋) アンジェ(四国中央) イムラ(東京) エストローヤル(神戸) エルペラン(西宮) お菓子職人 おとべ(志摩) おきな(宝塚) カッサレード(神戸) 雅藤(厚木) ガトーブーリア(つくば) カプリス(尼崎) クリ(明石) ケーキ工房ワタナベ(尼崎) 神戸風月堂(神戸) コム・シノワ(神戸) コンサクレカイ(神戸) サイハラ(神戸) サフラン(大阪) サンティール(高島) サント・アン(三田) シーホース(神戸) シェ・サンタ(亀岡) シェフ・アサヤマ(芦屋) シェリール(鈴鹿) シプレ(四條畷) ジュール(尼崎) ショウタニ(尼崎) ジョフラン(枚方) シンフォニーナガノ(神戸) スモモ(志布志) 田村(田辺) ツルタニ(三木) ティータイム(神戸) デリス(津) デ・レーヴ(安城) ナイフ(明石) ナチュール(大津) ノエル(大阪) はーと(大和郡山) バイカル(京都) バオ・デ・ロ(神戸) ビアッコリーナ サイ(神戸) フーク(神戸) フェスティパロ(鹿屋) フォックス(西宮) フジキ(三木) ぶどうの木(金沢) フランシーズ(堺) フランス菓子16区(福岡) ブルシェ(神戸) ぶるみえる(静岡) プレール(名古屋) ヘクセンハウス羽衣屋(西宮) ペリ亭(神戸) ベルン(東京) ベルン(西宮) ホリオ・ロワール(姫路) マッターホーン(豊橋) マルタン・マルタン(神戸) マロニエ(国立) ミュウミュウ(神戸) ミルアープ(天王寺) ミルフィーユ(吹田) メゾン・ド・デセル(神戸) モーツァルト(神戸) 森八大名閣(福井) モロゾフ(神戸) モンブラン(鹿島) モンブラン(神戸) もりおか風月堂(盛岡)やながわ(丹波) ヤマオ(富田林) ヤマチョウ(明石) ユーハイム(神戸) ラ・ヴィエイユ(交野) ラ・セゾン・ド・アスター(奈良) ラ・セゾン・ド・フランセ(岡山) ラ・パニーユ(西宮) ラ・パルムドール(津) ラ・レネット(豊明) ラ・ビエール・ブランシュ(神戸) ラ・メール・ブランシュ(多治見) ランプリール・オクシジェヌ(神戸) リール(四日市) リビエール(尼崎) ル・クラブ(三木) ル・プティ・ブルー(八幡) ル・ポミエ(佐久) ルーヴ(高松) レピマルカ(有田)

### 編集後記

今回はフランスづくめの内容となりましたが、弊社がお仕事をさせていただいているパティスリーの8割以上はフランス語の店名を付けておられます。フランス菓子が多いので当然ですが、ファッションブランドもやはりパリ・モードが主流なのでフランス語名が多くなります。そう考えてみると、クルマの名前から電化製品、家にあるもの、オフィスにあるもの・・・フランス語であふれています。結局、日本人はフランス人の感性が好きなのでしょうね。カッコいいと思うのでしょうか。今回、フランスツアーを実施するにあたり、5月にも下見に行きましたが、2ヶ月間で半月間フランスに滞在していると、やはりデザイン性に慣れてしまいます。メトロに乗っても、広告の入れ方が全然違う。空港やバスのデザイン、スーパーの陳列まで、どうしてこんなに洗練しているのかを考えさせられました。そして、閑空に到着すれば、いきなりグレー(灰色)の世界。信号機も電柱の街並もグレー、グレー・・・日本人は、自己主張が下手で、横並び主義で、目立たないことを善しとしているのです。これは、ブランディングの考え方と対極にあります。もっとカラフルにセンス良く、個性を出さなければいけないと痛感します。そして、やはりフランスに慣れてしまうのです。

## パティスリーのデザイン DESIGN of PATISSERIE

発行 株式会社アートデザインセンター  
〒651-0086 神戸市中央区磯上通4丁目1-14  
TEL.078-265-1211  
URL:http://www.adc-kobe.co.jp  
Mail:info@adc-kobe.co.jp  
発行人 横山 和之  
編集 香川 真吾 舟ヶ崎 修一  
発送 井上 直穂

本誌の収録内容を無断転載・複写(コピー)・引用・データ配信などの行為を禁じます。  
© Copyright 2011 ART DESIGN CENTER.CO.,LTD.

### 沿革

- 1983年 個人創業
- 1984年 株式会社へ改組、資本金750万円
- 1985年 神戸商工貿易センタービルに移転
  - ・CVS、SM向けの袋物キャンディの商品企画、パッケージデザインを手掛ける(年間契約)
  - ・アンリ・シャルパンティエ様の印刷物を手掛ける
- 1986年
  - ・CIプロジェクトを数多く手掛ける
- 1989年 資本金を1,500万円に増資
- 1990年 資本金を1,900万円に増資
  - ・ロッテ様のチョコレート菓子パッケージデザインを手掛ける
  - ・不二家様のキャンディパッケージデザインを手掛ける
- 1992年 神戸ハーバーランドセンタービルに移転
  - 資本金を2,500万円に増資
  - ・江崎グリコ様の商品企画を手掛ける
- 1993年
  - ・ネスレ日本様のパッケージデザインを手掛ける
- 1995年 阪神・淡路大震災
  - ・パティスリーの商品企画・パッケージデザイン・販促物を手掛ける
- 1996年
  - ・神戸の老舗洋菓子店フーク様のトータルデザインを手掛ける
  - ・ユーハイム様のパッケージデザインを手掛ける
- 1999年
  - ・トーラク様のCVS・SM向けチルドデザートフルサポート(年間契約)
- 2000年
  - ・トーラク様の新商品 KOBESHEクラブ発売
- 2001年
  - ・モロゾフ様の新ブランドを手掛ける
- 2002年
  - ・神戸風月堂様のトータルデザインフルサポート(年間契約)
- 2003年 創業20周年式典開催
  - ・不二製油様のソヤファームをブランディング(年間契約)
  - ・ネスレ日本(株)フードサービス本部様(現ネスレプロフェッショナル)の販売促進、展示会フルサポート
- 2004年 オリジナル既製箱「クレエ・パティスリー」を発売
  - ・不二製油 製菓製パン事業部様のフルサポート(年間契約)
  - ・生クリーム的光劣化抑止ブレンドクリーム「ラクレール」の開発提案・トータルデザイン
  - 設立20周年記念 ADC作品展開催
- 2005年
  - ・KOBEPatiスリーネット事業開始(ネットショップ)
  - ・パティスリー(個人店)のサポート事業を拡大
- 2006年
  - ・ISO9001の認証取得
- 2008年
  - ・KOBEPatiスリーネットブランドで販促百貨店に出店
- 2009年
  - ・パティスリー向けのゼリーギフト商品を全国に販売
  - 神戸市中央区磯上通 三宮スカイビルに本社移転
- 2010年 情報誌「パティスリーのデザイン」を創刊
- 2011年 ジャパン・ケーキショーへ出展

弊社オリジナルの既製箱「クレエ・パティスリー」のパンフレットをご希望の方はアンケート用紙からお申し込みください。



2012年11月発行 Vol.10の予告

店舗リニューアルの事例を報告、ギフトケースのディスプレイ事例を特集します。

# DESIGN of PATISSERIE Vol.09

## 読者アンケート



**FAX.0800-919-1211** (編集部直通 無料ファックス)

<p>記事中でご参考になった点は 何でしょうか。 ※複数回答可</p>	<p>フランス視察ツアー報告 ル・ヴァン・ドゥ・プロヴァンスBOX紹介 パティスリー・クリ様のインスタ事例 不二パティシエサミット取材記事 エッセイスト 出水沢 聡子さんの記事 発行人のコラム 仰天!雑学</p>	<p><input type="checkbox"/>興味がある <input type="checkbox"/>興味なし <input type="checkbox"/>興味がある <input type="checkbox"/>興味なし</p>
<p>次号からの編集に役立てたいと 思いますので、ご関心のあるテーマ をお聞かせください。 ※複数回答可</p>	<p><input type="checkbox"/>老舗のリニューアル事例 <input type="checkbox"/>イベント時のディスプレイ事例 <input type="checkbox"/>既製ギフトBOXの活用事例 <input type="checkbox"/>売上げ計画の立て方 <input type="checkbox"/>パティスリーにおけるカフェメニュー事例 <input type="checkbox"/>スタッフの募集と面接の仕方</p>	
<p>弊社オリジナル既製箱 クレエ・パティスリー 新ギフトシリーズ ル・ヴァン・ドゥ・プロバンス</p>	<p><input type="checkbox"/>詳しい資料が欲しい <input type="checkbox"/>詳しい資料が欲しい ※ル・ヴァン・ドゥ・プロバンスは商品が完成次第、資料をお送りさせていただきます。</p>	<p><input type="checkbox"/>必要ない <input type="checkbox"/>必要ない</p>
<p>弊社サービスについて</p>	<p><input type="checkbox"/>資料が欲しい <input type="checkbox"/>詳しい話が聞きたい</p>	<p><input type="checkbox"/>必要ない</p>
<p>ご意見、ご希望がございましたら お書きください。</p>		
<p>お店名</p>		<p>ご開業年/店舗数</p>
<p>ご住所 〒</p>		<p>お電話番号</p>
<p>お役職名/お名前</p>		<p>ファックス番号</p>
<p>ホームページ <input type="checkbox"/>ある <input type="checkbox"/>ない</p>	<p>メールアドレス</p>	