

DESIGN of PATISSERIE

パティスリーのデザイン

Vol. 11
FEBRUARY 2013

商品の見せ方・売り方を
トータルプロデュース

- ・開業5年目のリニューアル事例
- ・パティスリーの経営計画講習会
- ・老舗のブランド・リニューアル事例
- ・焼菓子ギフトのディスプレイ事例

LA TECHNIQUE DU PÂTISS

LA TECHNIQUE DU PÂTISSIER



United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
Member of the UNESCO Creative Cities Network since 2008

デザイン都市・神戸の活動に賛同しています。



発行人からのごあいさつ

謹啓 今年には寒冬となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

バレンタインも終わり、束の間の休息といったところでしょうが、インフルエンザが流行していますので、社員やパート、アルバイトのシフトにご苦労されておられるお店も多いのではないかと案じております。

さて、私はNHK-BSプレミアム「旅のチカラ」が好きでよく見ますが、先日再放送された「フランスで広がる柔道の魂に迫る」～吉田秀彦inフランス～は大変感動的でした。

昨年のロンドンオリンピックで日本柔道は惨敗を喫しました。この危機を憂いて、バルセロナの金メダリスト吉田秀彦氏が最多メダルを獲得したフランスを訪れ、その強さのバックボーンを探るといふドキュメンタリーです。

日本柔道は、競技人口が最盛期の1/3の10万にまで減少しましたが、フランスは世界最多60万に達しています。人口が日本の半分弱なのに、柔道人口は6倍。まず、この数字に驚きますが、オリンピック選手を輩出する町道場を訪ねて行くうちに、練習風景を見てさらに衝撃を受けます。それは、小さな子供から大人までが、とても楽しそうに練習に取り組んでいたのです。先生が声を荒げることなど全くあり得ません。その楽しそうに練習をする子供たちを見た吉田秀彦は、「今まで柔道をやっていて楽しいと思ったことはないのに・・・。」と呟きます。

そして、フランス柔道家たちは口をそろえて、「柔道とは人生そのもの。柔道から人としての生き方教えてもらった」とJUDOの道を説き、誰もが暗唱する「8つの心得」を紹介しました。

CODE MORAL DU JUDO

| | | |
|----|-------------------------|--|
| 礼儀 | La politesse..... | C'est respecter autrui |
| 勇気 | Le courage..... | C'est faire ce qui est juste |
| 誠 | La sincérité..... | C'est s'exprimer sans déguiser sa pensée |
| 名誉 | L'honneur..... | C'est être fidèle à la parole donnée |
| 謙虚 | La modestie..... | C'est parler de soi-même sans orgueil |
| 尊敬 | Le respect..... | C'est faire naître la confiance |
| 自制 | Le contrôle de soi..... | C'est savoir taire sa colère |
| 友情 | L'amitié..... | C'est le plus pur des sentiments humains |

この武士道精神を説いたのは、戦後フランスに渡った日本人柔道家たちです。

パティスリーの世界では多くの日本人がフランスの賞を獲得ようになりましたがJUDOは逆となったようです。

先月、大阪市立桜宮高校でバスケットボール部の顧問教師から体罰を受けた男子生徒が自殺するという事件がありました。この報道を受けて、元プロ野球選手の桑田真澄氏は、「体罰は指導者の不勉強による安易な指導方法。チームや選手は本当の意味では決して強くない」と指摘しました。また、自分自身が小学校時代から体罰を受けていたことに触れ「グラウンドに行って殴られない日がない時代で、それが当たり前とされていたが、殴られて愛情を感じることはなかった。理屈で話して説明してほしかった。」と語りました。

今の時代、人を育てるとは、愛情と理論を持って、目標を与え、丁寧に教えていく必要があるでしょう。

「いつも明るく!楽しく!元氣よく!」活気あるお店、気持ちのよいお店、鮮度あるお店を創り、ますますご繁盛されますことを心よりお祈り申し上げます。

敬白

2013年2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、弊社の既製品パッケージの中から、生/半生商品BOXをご紹介します。コンセプトは、機能的に使いやすく、スタイリッシュなデザインに統一し、商品個性を引き立てるパッケージです。無地の既製箱をお使いのお店にお勧めしたいと考えました。

※本誌2～3ページに詳しくご紹介をしております。

[弊社オリジナル既製箱]

Le meilleur des techniques
du pâtissier pour le
bonheur des gens.

LA TECHNIQUE ET LA FANTAISIE

ラ・テクニク・ドゥ・パティシエ & ラ・ファンテジー・ドゥ・パティシエ

冷蔵ショーケースやオープン冷ケース内を華やかに彩る、
生・半生ケーキ用のギフトBOXを新発売いたしました。
個性豊かで手みやげに最適な、生・半生商品の演出にご利用ください。



テクニク チーズケーキ BOX
[ステージ付き]



S ご注文単位 200 (1梱包)
単価 ¥55

L ご注文単位 100 (1梱包)
単価 ¥95

シンプルだけにパティシエの技が光る、チーズケーキや
ショコラケーキ。上質感あふれるギフトBOXで、半生ギフトの
強化にご活用ください。ステージを外せば、様々なサイズ
のお菓子にもご使用いただけます。

SIZE: 内寸 (mm)
BOX W210 × L85 × H45
ステージ W210 × L18 × H43

SIZE: 内寸 (mm)
BOX W210 × L150 × H45
ステージ W210 × L18 × H43



※ステージ内に
保冷剤(横長)が
入ります。



ファンテジー キューブ BOX
[プレート、保冷剤パット付き]



ご注文単位 200 (1梱包)
単価 ¥95

4号のデコレーションケーキやチーズスフレ、
シフォンケーキに合う、背の高いギフトBOXです。
プレートや保冷剤入れも付いていますので、すっきりと
商品が収まり、お誕生日プレゼントなどにも最適です。

※プレートは食品PPを貼っていますので直接ケーキを置けます。 ※保冷剤パットは両面テープを付けていますので、BOXの内側に固定できます。

SIZE: 内寸 (mm)
BOX W155 × L155 × H130
プレート W140 × L140 × H30



テクニク ロールケーキ BOX
[プレート付き]

ご注文単位 200 (1梱包)
単価 ¥95

ドーム型で高級感のあるロールケーキBOXは、
冷蔵ショーケースの中で存在感を際立たせます。
ロールケーキ以外にも、焼きドーナツ、
ブッセ、マドレーヌなどにご利用ください。

※プレートは食品PPを貼っていますので直接ケーキを置けます。

SIZE: 内寸 (mm)
BOX W250 × L105 × H90
プレート W200 × L95 × H30

19

地方の激戦区、三重県松阪市に開業して5年目。
パティスリー・キュルミネの
新たなる挑戦が始まる。

松阪市の人口は約16万人。北は県庁所在地の津市28万人、南は伊勢神宮のある伊勢市13万人。東は伊勢湾、西は伊勢三山がそびえる。松阪牛で有名なこの街は、津市や伊勢市と比べ、何故か有力パティスリーが多い。オーナーパティシエの野島隆伸氏は、京都のホテルや大手洋菓子会社で修行の後、難しいと思いながらも出身地の松阪で開業。5年が経過するも、思い描いていたお店に程遠く、取引のあるフジサニーツに相談され、そこから弊社に依頼が来ました。伺ってみるとオーナーも社員も若いからか、スタッフもお客様も若い方が多く、ギフトの比率は低く、経営的に伸ばしきれない状態でした。課題は、今までの路線を継承しながら松阪にはないポジショニングを創ること。そして、同時に社員、スタッフ力を上げ、組織化に向かう力を付けることです。今回のリニューアルを機に、一皮も二皮も剥けたお店になるように願っています。

旧ロゴタイプ



新ロゴマーク



| |
|-----------------|
| リニューアルの課題 |
| ギフト商品の強化 |
| ブランディング |
| ●弊社の仕事内容 |
| ブランドストーリー制作 |
| ブランドマーク制作 |
| フィルム包材・タグ制作 |
| ディスプレイ・タペストリー制作 |
| POP・プライスカード制作 |
| 店舗工事・現場管理 |
| ギフトケースデザイン・製作 |
| ショッピングバッグ制作 |
| ディスプレイ・POP制作 |

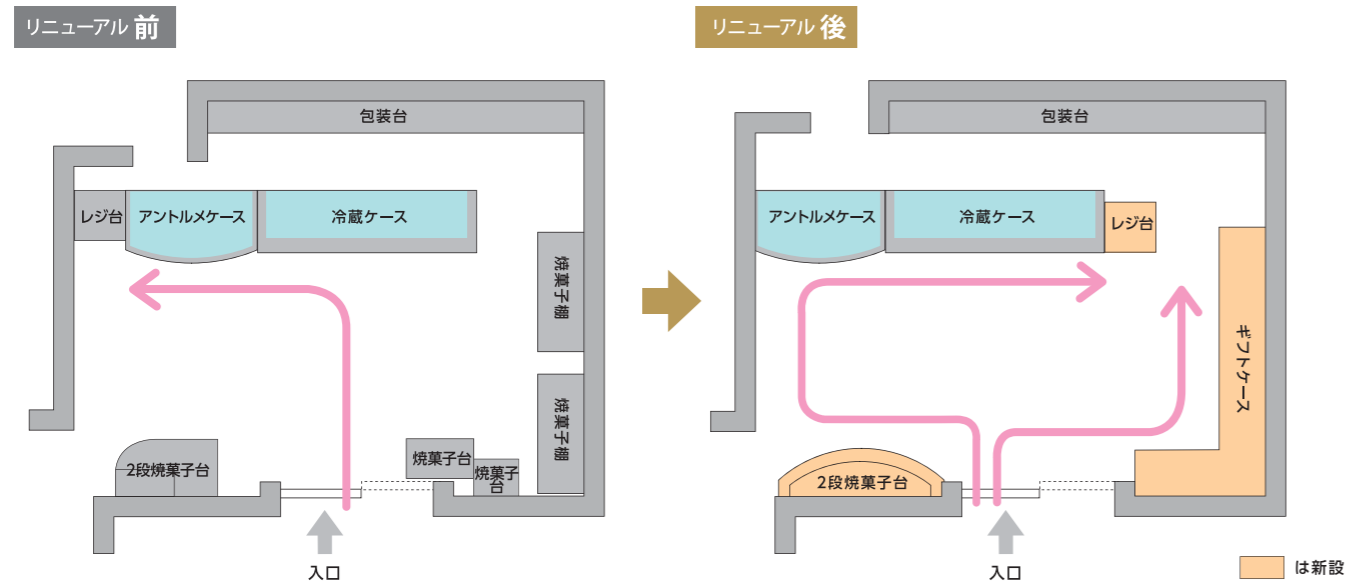
従来の店舗





お客様の導線を考え、L型のギフトケースを新設。ケースの上には36品が並ぶ焼菓子亚克力棚。ギフト商品と焼菓子が売れる店作りを目指しました。

今回のリニューアルで、ギフトケース (3,100×1,250) のGケースを新設したことから、お客様の導線は、まずGケースから見ていただき、ケース上の焼菓子バラを買ってから、冷ケースへと変化しました。ご来店されたお客様にはギフトBOXの存在が充分認知されたと思いますので、今後のギフト需要期が楽しみです。



人生どうありたいのか。自己を知ることから始まります。

弊社がお店を訪問させていただく際に、お聴きすることは、「今後どうありたいと考えておられるか」です。お店の売上を上げたい！利益率を良くしたい！という願いは共通しますが、最終的にどれ位の売上を目指されるか。何店舗まで広げたいか。組織を作り企業化したいか。というところが重要ですが、お考えでない方がほとんどです。「人生どうありたいか」というテーマは大きすぎるかもしれませんが、オーナーの最終目標が決まれば、2年後、3年後、5年後の具体的な目標が見えてきます。

訪問の際にお聴きしている内容

- | | | |
|---------------------|----|---------------------|
| 売上げを伸ばしたいですか | ←→ | 悪くならない現状維持でも良いですか？ |
| 利益率を上げたいですか | ←→ | 別に上げなくても良いですか？ |
| 生産効率を上げたいですか | ←→ | 上げなくても良いですか？ |
| 人を育てたいですか | ←→ | 育たなくてもよいですか？ |
| 組織を作りたいですか | ←→ | 積極的には作りたくないですか？ |
| お客様に喜んでもらいたいですか | ←→ | そこそこで商売できていたら良いですか？ |
| ご自分のお菓子を開発する事が好きですか | ←→ | 開発は苦手ですか？ |
| パティスリー経営が本当に好きですか | ←→ | 仕事なので仕方なく続けていますか？ |
| ご自身を経営者だと思っているますか | ←→ | 職人だと思っていますか？ |

最終目標をどれぐらいにおいているのでしょうか

- 売上5000万 1億 1億5000万 2億 2億5000万 3億 5億 それ以上



「優秀な人材の採用と教育」どのお店も不十分だと思います。

添付アンケートのご返信の中で、関心の高いテーマの一つが「人材の採用と教育」です。今の時代、個人店であっても、会社組織のように就業規則、賃金体系、教育、人事評価の仕組みを整備し、運用しなければ、新入社員の親御さんも黙ってはいません。昔のように「技術を盗んで独立を目指す」なんていう職人気質は、ほんの一握り。これも時代の趨勢とお嘆きになるのではなく、お菓子づくりにこだわるように、人材育成にもこだわってみてはいかがでしょうか。

スタッフに対し、こんな悩みをお持ちではないでしょうか？

- 技術レベルが低い
- 仕事が遅い
- 同じミスを繰り返す
- 説明しても伝わらない
- 理解力が足りない
- ヤル気が感じられない
- 向上心がない
- 遅刻する
- よく休む
- 基本的なことが分かっていない
- 繁忙期になれば退職者が出る
- 人件費が掛かりすぎる
- 社員、パートに帰属意識が薄い
- 優秀な人材が辞めてしまう
- 労基法に違反していないか不安
- 評価の仕方に不満の声が出ている
- 管理職が育たない
- 優秀な人材が採用できない

教育体系と人事評価プログラムが必要！

人事制度の仕組み



人事制度導入プロセス



弊社では、パティスリー様専用プログラムの開発を進めておりますので、ご興味がお有りでしたら、添付アンケートにご記入ください。

BRANDING DESIGN
20

大阪の老舗パティスリーをブランド
リニューアルし、『駅ナカ』にオープン。

欧風菓子ケンテルは、大阪市内を中心に6店舗を持つ老舗洋菓子店。この度、近鉄八尾駅内に新店をオープンされることになり、ブランドリニューアルのご相談をいただきました。課題は、老舗としてのブランドイメージ向上と焼菓子・ギフトが売れる店づくりでした。駅ナカは人通りが多いのですが、お店のアピールが弱ければ、お客様の目に留まりにくく、せっかくの販売チャンスを逃してしまいます。店舗サインでしっかりとブランドカラーを押し出し、上質感のあるギフトGケースを設置することで、焼菓子・ギフトの販売を強化しました。

旧ロゴタイプ



新ロゴマーク



ケンテルのモチーフである『ひまわり』をシンボルマークに。太陽のようにも見えるデザインは、明るく楽しいケンテルのブランドイメージを表しています。ロゴタイプは従来のロゴを踏襲しながらも、すっきりと洗練したデザインに仕上げました。

| リニューアルの課題 |
|-------------------|
| 売上・利益率の向上 |
| ブランドづくり |
| 焼菓子・ギフトが売れる店 |
| ●弊社の仕事内容 |
| トータルプロデュース |
| ブランディング |
| 店舗サインデザイン・製作 |
| ギフトGケースデザイン・製作 |
| 冷蔵ショーケース腰デザイン・製作 |
| ショッピングバッグ・ポリ袋デザイン |
| 包装紙・リボンデザイン |
| シールデザイン |
| ショップカードデザイン・制作 |
| 掛紙 デザイン・制作 |
| ディスプレイ・POP制作 |
| プライスカード制作 |



ギフトGケース・ディスプレイ

モダンで洗練されたギフトGケース。駅ナカの利便性も相まって、焼菓子・ギフトの売上は順調に伸びています。



新商品として発売した、菓子職人 林裕人先生とケンテルのコラボ商品『鳴門金時のパウンドケーキ』。掛紙とPOPで訴求することで人気商品となりました。



POP



店舗ディスプレイ・グラフィックパネル・サイン



新商品カラフルのディスプレイ(上)と主力商品のバームクーヘンのディスプレイ(下)



LIMONE & CACAOのディスプレイ



タペストリー



POP

ディスプレイの力

もう15年程前のことですが、弊社でデザインさせていただいたゼリーギフトBOXが、デパートの夏催事に出店されたことがありました。

この催事では、地域競争をしているお店と隣り合わせだったのですが、出店から1週間が経ち、弊社デザインのゼリーギフトはあまり売れず、競合店が売上で勝っていました。

「後半は何とか挽回したい!」というクライアントの強いご意向があり、弊社は思い切ったディスプレイを提案しました。

まず、透明アクリルで大きなオープン水槽を製作、熱帯魚に使うポンプで水を循環させて滝を作り、水の流れる音で涼しさを表現。そして、ゼリーギフトを水面より高く積んだレンガの上に置き、葉が茂る木の枝がBOXの上から掛かるようにしました。

ディスプレイ・コンセプトは、

「高原の湧き水の中にあるゼリーギフト」

このディスプレイに変えた途端、急にお客様が集まりだし、ゼリーギフトはどんどん売れていきました。

ディスプレイの目的

お客様に気づいていただく



商品の前に立ち留まってもらう



購買意欲をそそらせる



商品を手に取ってもらう

今回のアニバーサリー様のディスプレイも、個々の商品力を引き出し、商品特徴を演出する工夫をしています。

逆に、ケースに入るだけ商品をつっ込み、箱の中のお菓子は時間が経って変色、購買意欲を全くそそらないという陳列に遭遇することもあります。それでは売れません。

八百屋や果物屋、魚屋、肉屋が、鮮度を出すための工夫をするように、パティスリーも、お菓子に目が留まる見せ方が必要です。

高級感で売れる場合、バターの美味しさを出したい場合、季節感など、ディスプレイはお客様に商品特徴を伝え、一人でも多くの方に買っていただくための大切なツールです。



スタイリッシュなゼリーギフト。

グラン・ブティユ

Grande Bouteille

Gelée



発売以来
よく売れて
います。

ピンクグアバゼリー & ピーチ

<山形産大久保白桃使用>

ピンクグアバゼリーと桃の果汁を使用した芳香なゼリーの中に山形県産大久保白桃を合わせました。

パッションゼリー & マンゴースライス

<アルフォンソマンゴー使用>

隠し味としてオレンジ果汁を混ぜ込んだパッションフルーツゼリーにマンゴーの王様アルフォンソマンゴーを1房いれました。

グレープフルーツゼリー & ネーブルオレンジ

<愛媛のネーブルオレンジ使用>

グレープフルーツの果汁と、果実本来のほろ苦さを出すために皮ごと潰したグレープフルーツピューレをたっぷりと使用しました。

ぶどうゼリー & ブルーベリー

<アントシアニンたっぷりのブルーベリー>

コンコードグレープ果汁をたっぷりとしたぶどうゼリーに、目に良いアントシアニンたっぷりのブルーベリーを合わせました。



シャーベットのデザートギフト。

既製品は透明無地シールです。既存の店舗シールを使用いただくことでオリジナルとしてアレンジできます。

台紙に店舗ロゴを入れる事でオリジナル商品としてアレンジできます。(別途費用)



シャーベットですので
冷凍庫で8時間以上
凍らせて
お召上がりください。

Sorbet des bijoux

ソルベニデ・ビジュは、美味しいフルーツピューレをふんだんに使用したシャーベットです。まるで、本物のフルーツを凍らせて食べているような感覚をお楽しみいただけます。

4本入

パッケージサイズ
290×100×118
セット重量:1,000g



6本入

パッケージサイズ
230×165×118
セット重量:1,500g



8本入

パッケージサイズ
230×212×118
セット重量:1,980g



●化粧箱は(組み立てされていない状態)1梱包に50箱分です。(商品とは別発送) ●アクリル前についている黒い留めシールは別売りになります。(最小ロット200枚)
※商品と同送いたしますがシールだけをお求めの場合は、別途運賃が発生いたしますので、ご了承ください。

上質フロマージュギフト。

DESSERTS au FROMAGE

デセール・オ・フロマージュは、味わい深い上質フロマージュ・デザートです。とろけるような食感をお楽しみいただけます。

現在企画中!



誌面勉強会

第4回 地産地消 / 助成金を使う土産菓子の企画

1月23日に愛知県洋菓子協会 総会の経営ゼミナールに於いて、株式会社西洋菓子倶楽部 高倉文寛氏のご講演がありました。その内容の中に、地産地消の商品を企画して申請すれば、内容審査の上、助成金が支給されるというものでした。このお話から、ネットで調べてみれば、様々な助成金制度があることが分かりましたので、今回はその一部をご紹介します。

農商工連携を通して、補助金で会社も農業もWIN-WIN! <http://social-jinji-roumu.com/nousyokou>

農商工連携は、農家の方と中小企業者が手を組むことによって、補助金が最大3,000万円支給される! 2008年に施行された農商工連携をご存知ですか?

農商工連携は、農家の方と中小企業者が手を組む事で、お互いのノウハウを活かし、商品やサービスについて付加価値をつけることができるとともに、補助金が最高3,000万円支給されるものです。これから「農」が廃れて、日本が減ぶことのないように、農を活性化させることで、地域を元気にし、日本全体に活力を見出すことが必要だと思っています。「日本の未来の働くを考える」は、原点回帰、「農から学ぶこと」が多いのではないかと思うこのごろです。

地域産業資源活用事業計画 助成金を素早くリサーチ! <http://j-net21.smrj.go.jp/raise/index.html>

「資金調達ナビ」では、J-Net21スタッフが全国の省庁や都道府県庁、支援センターなどの公的機関のサイトに発表されているWEB情報を収集し、リンク情報として紹介しています。資金制度、募集中の資金情報を資金調達の目的、方法、都道府県別に検索できますので実施されている事業にあわせて情報を入手することができます。

日本の原点、日ノ本の國。

今年、伊勢神宮式年遷宮の年ですが、神戸で生まれ育った私も、子供の頃からお伊勢さんが大好きで何度も訪ねました。ほかの神社仏閣と違い、日ノ本の國を創られた天照大御神(あまてらすおおみかみ)が祀られているのですから、日本の原点と言えるでしょう。

五鈴川に掛かる宇治橋を渡り、玉砂利を踏みしめながら、清澄な参道を歩いて行くと、鉾杉が幾本も林立しています。この鎮守の森に、大きな生命力、永遠に変わる事のない自然の力を感じずにはいられません。

古来、自然と共に生きてきた日本人は、八百万(やおよろず)の神々をもてなし、祀ることで、感謝と畏敬の念を表しました。そして、生命を尊み、身と心の穢(けが)れを祓(はら)い、清廉であることを大切にしてきました。大自然の中で生かされていることに感謝する...その謙虚な心が、日本人の心、精神文化の根源となっていたのです。

関東の人は、行かれたことがない方も多いと思いますが、今秋の第六十二回神宮式年遷宮に向かい様々な行事が予定されていますので、是非、お出掛けになられみてはいかがでしょうか。

現代人が忘れかけている日本の源流、日本人らしさ、価値観、こころを、二千年の時を越え、体感できるでしょう。

※遷宮(せんぐう)とは、神社の正殿を造営・修理する際や、正殿を新たに建てた場合に、御神体を遷すことです。式年とは定められた年という意味で、伊勢神宮では20年に一度行われます。

第1回の式年遷宮が行われたのは、持統天皇4年(690)のことです。それから1300年にわたって続けられ、昭和48年に第60回、平成5年には第61回が行われ、今年は第62回です。



遷宮で結ぶ人の輪 心の輪 第六十二回神宮式年遷宮

シンボルマークは伊勢神宮式年遷宮広報本部より使用許可を得ています。

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、販売促進物の企画制作: 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
- ⑧KOBEパティ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)
アマンティエ(神戸) アルサス(西宮) アルバジョン(八戸) アンプレシオンガトーシュクル(城陽)
アンリ・シャルバンティエ(芦屋) アンジェ(四国中央) イムラ(東京) エストロイヤル(神戸)
エルペラン(西宮) 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) キュルミネ(松阪) クリ(明石) ケーキ工房ワタナベ(尼崎) ケンテル(大阪) 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・タカタ(宇治) 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) ティータム(神戸) デリス(津) デ・レーヴ(安城)
東京洋菓子倶楽部(東京) ナイーフ(明石) ナチュール(大津) ノイハウス(東京) ノエル(大阪)
はーと(大和郡山) バイカル(京都) パオ・デ・ロ(神戸) ピアッコリーナ サイ(神戸) フーケ(神戸)
フェスティバロ(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) ぶるみえーる(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) 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(大阪) ミルフィーユ(吹田)
メゾン・ド・デセル(神戸) モーツアルト(神戸) 杜のマドンナ(仙台) 森八大名園(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・ピエール・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・プーレ(京田辺) ル・ポミエ(佐久) ルーヴ(高松) レビマルカ(有田)

編集後記

今年1月10日、弊社は創業30周年を迎えました。永きに渡り、温かいご支援ご厚情を賜りましたこと深く御礼申し上げます。創業時は、ただクライアント様のお役に立てる仕事がしたい! 売上、利益向上に繋がるご提案をしたい! という想いで一杯でした。そして、そのためには熱意に溢れた組織を創り、クライアント様以上に責任感と達成意欲を持つことが必要だと考えました。あれから30年が経ち、やっと弊社にしかできない事業領域に辿り着けたと思います。それは、パティスリー様のトータル・プロデュース。弊社にお任せをいただきましたら、必ず成果が出るように、ブランディングから店舗デザイン、ショーケース、ディスプレイ、パッケージデザイン、販売促進、新商品のご提案、既製品パッケージの販売、将来計画の立案、そして組織づくりまで、全てをサポートさせていただきます。今後さらに幅広く、奥深く、痒いところに手が届くサービスをご提供してゆきますので、未永くお付き合いの程 よろしく願い申し上げます。

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 本池 舞
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 2012 ART DESIGN CENTER.CO.,LTD.

沿革

- 1983年 個人創業
- 1984年 株式会社に改組、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・シャルバ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ケ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 KOBEシェフクラブ発売
- 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制ブレンドクリーム「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 ・KOBEパティ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 ・KOBEパティスリーネットブランドで阪急百貨店に出店
- 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
- 2012年 パティスリー向け、パリ・プロヴァンスツアー企画

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。



2013年4月発行 Vol.12の予告
新コンセプトのお店、地産地消をコンセプトとするお店の事例をご報告いたします。

DESIGN of PATISSERIE Vol.11

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>生/半生用 弊社既製箱の紹介 キュルミネ様のリニューアル事例 パティスリー 経営における経営計画講習会 欧風菓子ケンテル様のブランディング事例 アニバーサリー様のディスプレイ事例 ゼリー/ソルベギフトのご紹介 紙面勉強会 助成金を使う土産菓子 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 <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 <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 <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"/>助成金を上手く使う方法 <input type="checkbox"/>機械化するメリット/デメリット <input type="checkbox"/>焼菓子個包装フィルムのマジック <input type="checkbox"/>新卒採用面接の仕方、採用基準 <input type="checkbox"/>接客、ユニフォームでギフトの売上が変わる</p> | |
| <p>浪花食品ゼリー/ソルベ ギフトセット</p> | <p><input type="checkbox"/>詳しい資料が欲しい</p> | <p><input type="checkbox"/>必要ない</p> |
| <p>弊社オリジナル既製箱 クレエ・パティスリー</p> | <p><input type="checkbox"/>詳しい資料が欲しい</p> | <p><input type="checkbox"/>必要ない</p> |
| <p>パティスリー様専用 人事評価プログラムについて</p> | <p><input type="checkbox"/>詳しい話が聞きたい</p> | <p><input type="checkbox"/>必要ない</p> |
| <p>弊社サービスについて</p> | <p><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> | |