

DESIGN of PATISSERIE

パティスリーのデザイン

Vol. **12**
APRIL 2013

商品の見せ方・売り方を
トータルプロデュース

- ・春発売の新商品事例
- ・神戸の新コンセプトショップのブランディング事例
- ・丹波の郊外型店舗のブランディング事例
- ・生ケーキと焼菓子の価格設定



発行人からのごあいさつ

謹啓 明るい春の日差しが眩しい季節になりました。慌ただしく過ぎた繁忙期も明け、そろそろ家族でリフレッシュ旅行に出掛けられる方も多いと思います。

ところが、知らないところへクルマで出かけた時、道に迷って遠回りをしてしまった!もし、的確な道順を示すカーナビがあれば、スムーズに目的地まで辿り着けたのに・・・ということも有るのではないのでしょうか。

カーナビの無かった時代は、地図を片手に迷いながらも何とかなっていました。今は新しい高速道路やバイパスも増え、複雑になっていますので、遠方に出掛ける時は、カーナビの必要性が高まっています。

パティスリー経営においても、全く同じことが言えるのではないのでしょうか。

昔は、美味しい生ケーキを作っているだけで充分経営が成り立っていたものが、今では店舗数ばかり増え、逆に若年者の減少により、購買力は低下。さらに、コンビニデザートが進化によって、市場は大きく変わろうとしています。

加えて、製菓学校卒の新人が戦力になるには時間が掛かるし、残業代を支払ってなければ、監督署がすっ飛んでくる。パート・アルバイトは最低賃金法により人件費が掛かるし、もう、何をどのようにすれば、安定した経営を続けられるのか・・・道に迷っておられる方も多いのではないのでしょうか。

私たちは、常々パティスリー経営の的確なナビゲーターで在りたいと考えています。

弊社のサービスは、まず、何処へ行きたいと思われているのか。

ご希望をお聴きし、目標を明確にすることから始まります。

次に高速道路に乗るか、一般道で行くかをセットしていただきます。

走行距離が幾らか、高速料金が幾らか、所要時間がどれほどかデータをお出しますので、それをお選びください。また、快適に道路を走っているようでも、急に事故渋滞に遭遇したり、通行止めになっていて、思わぬロスをすることがあります。そんな時も、最も安全で的確な迂回路をアドバイスいたします。

いつまでに、どれ位の費用で、何処まで行きたいのか。それを明確にさせていただきだけで、的確にナビゲートいたします。私たちはパティスリー経営の最新鋭ナビゲーターで在るために、日々、データを更新しています。

古いナビでは、新しい道路のデータが入っていませんので、知らずに損をしていることも良くあります。また、ナビのメーカーによって示す経路が違うと思いますが、もし、弊社の考え方が、貴店の感覚と合うようでしたら別添のアンケートよりご返信をいただきたいと思います。

皆様のお店が、道に迷うこと無く、安全にスムーズに目的地に到着されることを心よりお祈り申し上げます。

敬白

2013年4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



今回の表紙は、夢の里やながわ様のバウムクーヘン「丹心」のパッケージです。

手前のパッケージは、木製の落し蓋、奥のパッケージは身箱の透明PETを使うことで素材の違いを出しています。これらの形状、仕様は弊社からご提案させていただきました。

商品の独自性をお客様にアピールするパッケージデザインは、とても重要な役割を果たしています。

『バウムクーヘンをギフトに使っていただくためには、どのように高級感を出していくのか。』

『ハードクーヘンの特徴である表面の凹凸をアピールすることでお客様の購買意欲を掻き立てられるのでは…。』など。様々な視点から、最良のパッケージのカタチを導き出していきます。

今後もパティスリーの皆さまの素晴らしいお菓子を魅力的に演出するパッケージデザインを創造していければと思います。

※本誌10~13ページに詳しくご紹介しております。



City of Design
KOBE

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



[弊社オリジナル既製箱使用]

春発売の新商品事例

Spring new sweets gift

春のギフトが売れるシーズンに弊社既製箱を使用し、
新商品開発された事例をご紹介します。



黄金色のマロニエリーフパイ

MARRONNIER

レーヴギフトBOX-10 使用



バームブリュレ

PLAIRE

アシェット・デセール 使用



四季彩、さくらカットバーム、さくらクッキー
詰め合わせ

PLAIRE

プロヴァンス ギフトBOX-M 使用

[弊社オリジナル既製箱]

Créer Rêve

クレエ・レーヴ



- レーヴ ギフトBOX 10
BOX SIZE W220×L125×H60 (外寸) ご注文単位 100
- レーヴ ギフトBOX 20
BOX SIZE W220×L220×H60 (外寸) ご注文単位 100
- レーヴ ギフトBOX 30
BOX SIZE W320×L220×H60 (外寸) ご注文単位 100



レーヴ 10 レーヴ 20 レーヴ 30

ASSIETTE À DESSERT

アシェット・デセール



- アシェット・デセール
BOX SIZE W150×L150×H60 (内寸) ご注文単位 100
- アシェット・デセルトレー
W148 [底面120] × L148 [底面120] × H55 (内寸) ご注文単位 400
- ・内箱はトレーになっており、ケーキを直接入れることができます。
- ・ステージ内に保冷剤を入れます。
- ・フタにホットスタンプ (箔押し) で貴店のロゴマークを入れ、1,000枚からオーダーできます。

Le vent de Provence

ル・ヴァン・ドゥ・プロヴァンス



- プロヴァンス プティBOX (レッド・ブルー・グリーン)
BOX SIZE W120×L120×H70 (外寸) ご注文単位 300
※1梱包にレッド・ブルー・グリーン、各100個入
- プロヴァンス ギフトBOX-S
BOX SIZE W125×L240×H65 (外寸) ご注文単位 100
- プロヴァンス ギフトBOX-M
BOX SIZE W235×L240×H67 (外寸) ご注文単位 100
- プロヴァンス ギフトBOX-L
BOX SIZE W325×L240×H67 (外寸) ご注文単位 100
- ・木のフタにシルク印刷で貴店のロゴマークをお入れすることができます。
- ・小ロットで木のフタのデザインや名入れができますので、オリジナルのウェディング引菓子、企業・団体向けの記念商品にもご活用いただけます。

21

神戸旧居留地をテーマにした
スイーツブランドがオープン。
前例のない戦略で新たな市場に挑戦！

神戸の三宮、神戸市役所の西隣の場所で、新しいコンセプトのお店『神戸一凛』がオープンしました。パティスリーでありながら、生ケーキを置かず、焼きタルトと生花のギフトセットや冷凍販売のチーズケーキ、ティラミス、焼菓子ギフトを主体とした商品ラインナップで展開しています。オーナーシェフとはブランドの方向性や商品構成など、構想段階から、一緒にプランニングさせていただきました。今後は神戸旧居留地のスイーツブランドとして、インターネット販売や催事販売にも積極的に取り組み、全国のお客様に神戸スイーツをお届けしていきたいと考えています。

ロゴマーク



KOBE ICHIRIN

神戸旧居留地

和文ロゴ

神戸一凛

『一凛で咲く花のように、清らかで美しく。』をブランドコンセプトに、神戸の上質なお店づくりを目指し、ブランディングしました。シンボルマークは花をモチーフにし、ロゴタイプは神戸らしい、上品でモダンなイメージに仕上げました。

神戸一凛様 (兵庫県神戸市)

●弊社の仕事内容

- トータルプロデュース
- ブランディング
- ブランドストーリー作成
- ブランドマーク制作
- 店舗デザイン・工事
- ギフトケースデザイン・製作
- 店舗サインデザイン・製作
- ショッピングバッグデザイン
- パッケージデザイン
- 包装紙デザイン
- ショップカード・シール類デザイン
- 個包装フィルムデザイン
- 商品しおりデザイン
- ディスプレイ、POP・プライスカードデザイン





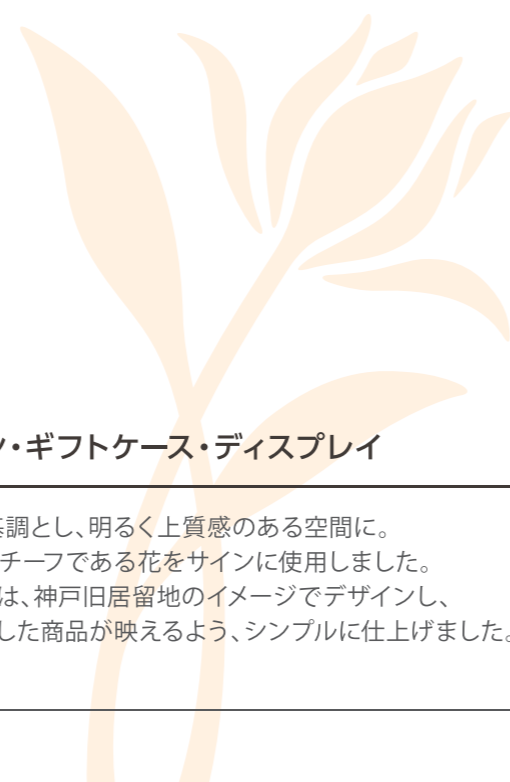
カフェスペース

お客様にお茶と焼きたてタルトを楽しんでいただけるよう、ゆったりと落ち着きのあるカフェスペースを設けました。



店舗サイン・ギフトケース・ディスプレイ

店内は白を基調とし、明るく上質感のある空間に。ブランドのモチーフである花をサインに使用しました。ギフトケースは、神戸旧居留地のイメージでデザインし、ディスプレイした商品が映えるよう、シンプルに仕上げました。





①神戸旧居留地116番BOX・個包装フィルム
商品のネーミングは、神戸一凛の場所が旧居留地の116番地にあるため。ギフトの柱商品に育てほしいとの想いを込め、名付けました。

②花凛ギフトBOX・商品シール・個装BOX
冷凍オープンケースで展開するチーズケーキとティラミスの商品パッケージ。

③プティBOX
気軽に焼菓子を買っていただけるように、小さなBOXを製作。

④焼菓子『咲きほこり』の個包装フィルム・ギフトBOX
丹波黒豆と灘のお酒を使った洋風まんじゅうのデザイン。

⑤神戸旧居留地タルトのギフトBOX
生花ギフトにも兼用できるように、パッケージを設計。神戸一凛のブランドイメージに合ったギフトセットとなりました。

パッケージデザイン | 神戸一凛のブランドイメージを表現するパッケージデザイン。



しおり



ショッピングバッグ・包装紙・ショップカード

22

地元に着したお店づくりを目指して…
丹波の郊外型店舗のブランディング事例

丹波栗や黒豆、大納言小豆など、地元の素材を活かした和と洋のお菓子で評判の高い「夢の里やながわ」。
このたび、本店を移転し、新店舗としてオープンされました。
ご依頼いただいた課題は、いかに店内に丹波らしさを表現するかということと、新ギフト商品であるバウムクーヘンを中心とした、ギフト売場の強化でした。
今回、店舗デザインは他社様で進められていましたので、店舗サインを丹波栗の木をモチーフに統一感を出し、丹波らしさを強調しました。
バウムクーヘンのパッケージは、丹波の素材の良さをお客様にストレートにお伝えできるよう、力強く、シンプルなデザインに仕上げ、ギフト商品ラインナップも弊社既製箱を使用し、充実させました。

夢の里やながわ様 (兵庫県丹波市)

リニューアルの課題
ブランディング
ギフト商品の強化
● 弊社の仕事内容
ブランディング
店舗サインデザイン
ギフトGケース腰デザイン
冷蔵ショーケース腰デザイン
ディスプレイ
POP・プライスカード制作
DVDデザイン・制作
ショッピングバッグデザイン
パッケージデザイン
包装紙デザイン
掛紙・タグ・シールデザイン
個包装フィルムデザイン
オープンちらし・DMデザイン
ユニフォームデザイン

風丹
土波

TAMBAFU-DO
The Sweetness of Nature

2年前にデザインした洋菓子ブランド「たんばふうど」のロゴマーク

「丹波の風土のすばらしさを伝えたい」というブランドコンセプトを、今回はさらに発展させるようブランディングしました。

店舗の外観



※店舗は弊社のデザインではありません。





ギフトGケースデザイン、ディスプレイ

ギフトGケース2台と冷蔵ショーケースの腰部分をデザインしました。ディスプレイに丹波の素材を使用することにより、商品の特色をお客様に訴求していきます。



POP



オープンチラシB4サイズ

パッケージデザイン アプリケーションデザイン

バウムクーヘンは、丹波産のミルクジャムと米粉を使ったソフトタイプと丹波黒豆きなこ米粉を使ったハードタイプをラインナップ。今後も丹波の素材を使った商品を増やしていく予定です。

※バウムクーヘン丹心の書は荻野丹雪様に書いていただきました。兵庫県丹波生まれの書家として、書、現代美術、デザインと幅広く活躍されています。商業デザインの仕事には、ウイスキー「響」、NHK朝ドラ「あすか」、大河ドラマ「新編組！」の題字があります。



「夢の里やながわ」DVD制作

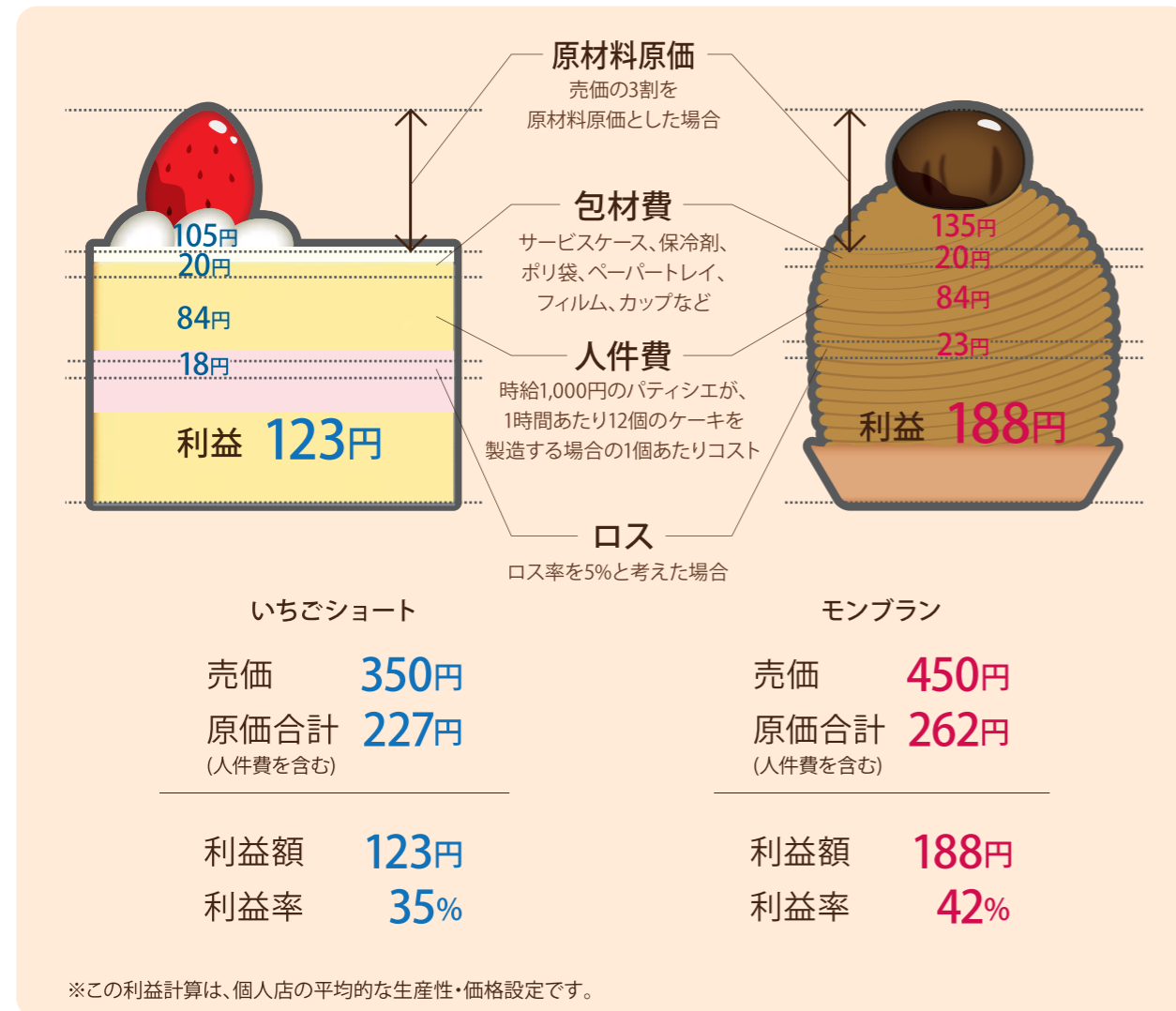
店舗の中心に大型のスクリーンを設置し、『丹波の風土のすばらしさを伝える』ことをコンセプトにしたDVDを制作しました。お客様とのコミュニケーションづくりに効果を上げています。



生ケーキと焼菓子の価格設定を考える

生の収益計算

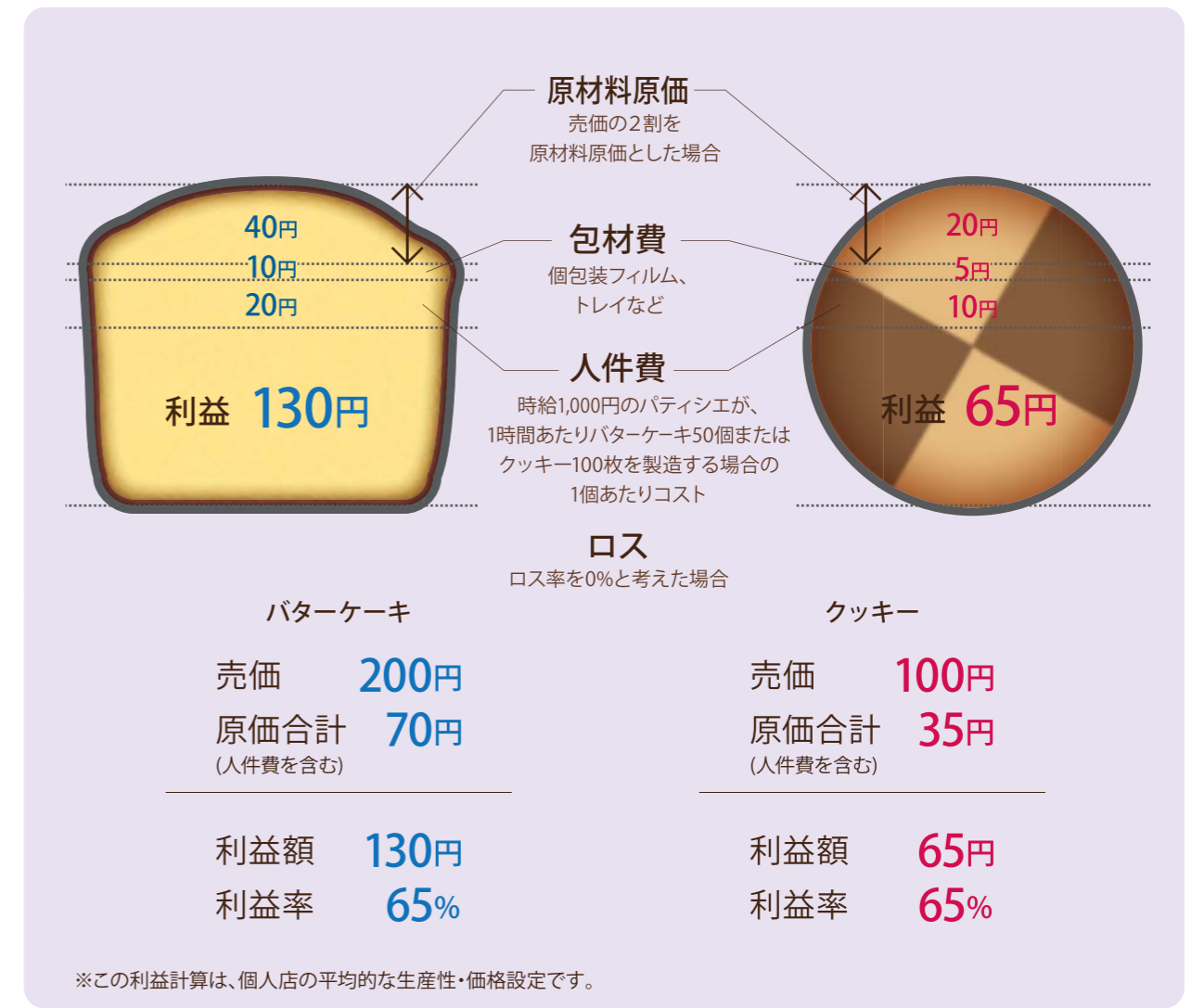
効率よく収益を得ることが難しいとされる生ケーキ。
しかし、材料原価率のみで価格を決めておられるお店が多いように思います。



上記の通り、モンブランの方がいちごショートより利益効率が良いのですが、もしモンブランの利益額をいちごショートに合わせると、売価は450円→385円となり、価格的にもよく売れるアイテムになるでしょう。
生の価格設定は、顧客が決める「お店のポジション、利用価値」となりますから、安めに設定してお値打ち感を出すか、競合店より高めでも、時間を掛けて丁寧に仕上げ、差別化を図るか。競合店と比較し、製造力やマンパワーを考え、選択されたら良いと思います。
ただ、何の戦略もなく、材料原価率のみで価格を決めておられるお店が多いように思いますので、一度見直しをされてはいかがでしょうか。弊社では、多くのお店を訪問させて頂いておりますが、常々感じますことは、戦略的な価格設定が確立しているお店が強いビジネスをされているということです。

焼菓子の収益計算

生菓子に比べて収益を得やすい焼菓子。でも、まだまだ見直しは可能です。

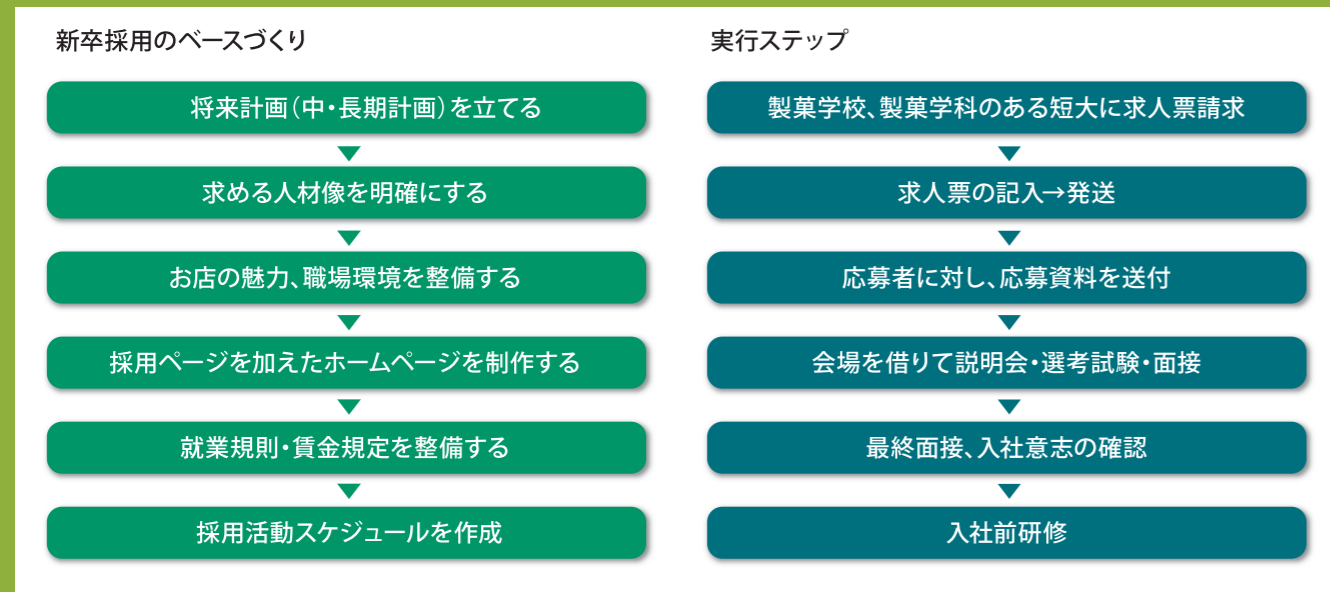


改めて書かせていただくまでもないことですが、焼菓子の利益率は生を大きく上回ります。
また、生とは違い機械化が可能ですから、人件費を押さえながら、生産数を増やすことも可能です。
概ね個人店の焼菓子比率は30%以下ですが、利益率の良い焼菓子を50%以上にできれば、全体の利益率も改善され、設備の増強、定休日の増加、残業手当や賞与アップに繋がります。
ただ、焼菓子売るためには、見せ方、売り方にテクニックが必要ですから、そう簡単に焼菓子比率を上げられないことも事実です。焼菓子の看板商品をどう作るか。ギフト展開の方法。陳列、ディスプレイなどお悩みでしたら、添付アンケートよりご返信ください。

第5回パティスリーの新卒採用

この時期、真新しい新入社員が出社されているお店も多いと存じますが、今回の採用はいかがでしたか？
納得のゆく人材を採用できましたでしょうか？

一般的には、求人件数より求職者の方が多い買い手市場ですから、良い人材を選ぶことが可能なはずですが、現実には苦戦されているお店も多いようです。ただ、納得のゆく人材を採用するためには、ある程度の予算と十分な時間を掛ける必要があります。今の若い人は就職先を選ぶ手段として、当然ネットを使いますから、まずホームページを作り、お店の紹介、お菓子の紹介に加え、採用情報ページを作ることも必須だと思います。そこに、職場環境や先輩の声、研修スケジュールなどを入れておくと、本人のみならずご父兄も安心されますので、結果として、多くの応募者を得られることに繋がります。もし、採用強化をお考えでしたら、添付アンケートよりご返信ください。



エベレスト登頂とは・・・

エベレスト(Everest)は、標高8,848m、ヒマラヤ山脈にある世界最高峰の山である。1953年に初登頂がなされて以来、延べ4,000人が登頂に成功したが、220人の命も奪ってきた。標高8,000m以上の酸素濃度は下界の30%、生存の限界を超えるデス・ゾーンと呼ばれている。この過酷な登頂の果てには、成し遂げた者だけが見れる絶景があるという。エベレスト征服には、登頂というゴールがあり、そこから計画を逆算して順々に進めていく。スペシャリストを組合せ、どのようなチームを作るか。どのルートを使い、どれだけの日数、どれくらいの装備が必要か。また、天候を見ながら随時計画を修正しながら、好機が来れば攻めていく。計画と準備、チームの連係が成功へと導く。昨年の正月番組、NHKスペシャル「エベレスト～世界最高峰を撮る～」を観て、改めて登頂の現実を知りましたが、これは、マーケティングの世界でも、プロスポーツの世界でも、企業経営においても、或は人生においても同じことだと思います。弊社オフィシャルサイトのトップページにエベレストを入れた理由は、そこにあります。



仰天!雑学

～発行人のコラム～

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)/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
- ⑧KOBEPatiSrieer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)
アマンディエヌ(神戸) アルザス(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・シャルパンティエ(芦屋) アンジェ(四国中央) イムラ(東京) エストロイヤル(神戸) エレパン(西宮)
おおたに(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) ナイフ(明石) 中田屋(東京) 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) バオ・デ・ロ(神戸) ビアッコリーナ 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) プルシェ(神戸) ぶるみえー(静岡) プレール(名古屋)
ヘクセンハウス羽衣屋(西宮) ベリ亭(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・デセール(神戸) モーツアルト(神戸) 杜のマドンナ(仙台) 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・バニーユ(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・ブーレ(京田辺) ル・ボミエ(佐久) ルーヴ(高松) レビマルカ(有田)

沿革

- 1983年 個人創業
- 1984年 株式会社に移組、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 ・C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 ・トール様のCVS・SM向けチルドデザートフルサポート(年間契約)
- 2000年 ・トール様の新商品 KOBESHOP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)
・生クリームの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 ・KOBEPatiSrieer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 ・KOBEPatiSrieer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、パリへプロヴァンスツアー企画

編集後記

いつもパティスリーのデザインをご通読いただきまして有難うございます。皆様からいただきました返信アンケートをいつも楽しみにしておりますので、何かお気づきの点や、ご依頼がございましたら、お気軽にご返信いただきたいと思います。さて最近、様々なお店を訪問させて頂いて感じることは、パティスリー経営の難しさ、バランスの取り方の難しさにあります。季節によって売上の伸縮は当然ですが、手づくりがほとんどですから、それに合わせて人手が必要です。人手を増やさず作るためには機械化をしなければいけません。ただ、バランス良く機械化しないと、スムーズな生産ができませんし、機械化によって個人的なお菓子が作れないというマイナスもあります。では、いっせ仕入れ商品を増やせば・・・という考えもありますが気に入った仕入れ商品に巡り合わない。そんなお声にお応えさせていただける新サービスをテストしておりますので、ご期待いただきたいと思います。そろそろ閑散期に入りますが、逆にお時間に余裕も出てくると思いますので、是非、お呼びいただけましたら幸いです。楽しみにお待ちしております。

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 2013 ART DESIGN CENTER.CO.,LTD.

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。

バックナンバーをご希望の方は、弊社ホームページからダウンロードしてください。<http://www.adc-kobe.co.jp>



2013年7月発行 Vol.13の予告

パティスリーのご当地みやげと店舗リニューアルの事例をご報告いたします。

DESIGN of PATISSERIE Vol.12

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>春発売の新商品事例 神戸一凛様のブランディング事例 夢の里やながわ様の事例 生ケーキ・焼菓子の価格設定 誌面勉強会 パティスリーの新卒採用 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</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"/>後継者の意識改革 <input type="checkbox"/>新入社員の傾向と教育方法 <input type="checkbox"/>見やすい生ケーキの陳列パターン <input type="checkbox"/>夏のディスプレイ事例 <input type="checkbox"/>季節テーマの商品事例 <input type="checkbox"/>イベントのPOP、タペストリー、販促ツールの提案</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 <input type="checkbox"/>必要ない <input type="checkbox"/>既製箱のサンプルが欲しい ※有料となりますので、サンプル価格表をお送りします。</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 <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>	