

取材先 (有)ポンドザール 埼玉県春日部市粕壁東2-1-33

<http://www.pontdesarts.jp>

取材日時 平成22年2月4日(木)10時~12時

第19回優良経営食料品小売業等全国コンクール特定加工食品小売業部門において、農林水産大臣より優秀賞を受賞されたとの一報を受けて、早速、取材にお邪魔しました。

取材に応じてくださった(有)ポンドザール社の取締役副社長である橋本光恵氏は、サイタマレディース経営者クラブの会員です。社長の橋本行正氏からも経営のノウハウをお伺いする予定でございましたが、当日は栃木県佐野市の新店舗の開店日とのことで、残念ながらご不在でした。

本店は、ロビンソン百貨店の近くにありますが、見学にお邪魔したユリノキ店はユリノキ通りに面した所に位置し、消費者の交流活動の拠点となるようなスペースを設けた、開放的な空間を持つ店舗でした。

経営のこだわりは、吟味した材料と手作りの具材を用いた商品作りであり、また、移動販売



や催事販売も手掛けているとのことで、店舗での集客のみならず、消費者に対して積極的に販売拡大を図っているとのことでした。その移動販売車は全部で10台、1日50kmの範囲で千葉、茨城、埼玉を巡回販売しているとのことであり、また催事販売も都内百貨店にて1日3~6カ所を実施するなど、ポンドザールのブランド浸透を図ることで、現在、売上高は順調に拡大しているとのことでした。



種々のイベントを実施することで、集客やイメージ向上に努めているとのことでした。

ブルーランジェリーとしては、ハード系のパンを浸透させたいけれど、お客様には、なかなか認知してもらえない(食文化の違い?)ので、現代の食生活では、どうしても柔らかか~い・甘~いというのがキーワードになってしまうのが目下の悩みとのことでした。

また、社長はフレンチを修行され、定期的に食事の会を3~4千円(ワイン付き)で実施しているとのことですが、4千円になるとなかなか参加者が集まらないと言う悩みもあるそうです。

取材後にユリノキ店で提供しているランチを頂きましたが、焼きたてのパン、サラダ、スパゲティ、飲み物等どれも美味しく楽しい取材となりました。