

豊かで健やかな生活にパンで貢献する

起業したきっかけは何ですか？

実家は龍ヶ崎市内でお茶の販売をしています。私が、私は家業を継がずに、サラリーマンになりました。しかし、就職して数年後に家を継ごうと実家に戻り、一度は家業の道へ。その修業中、新しい事業としてパン屋を開くことに。そこで初めてパンの世界に飛び込むことになりました。

最初はマネージメントをする側だったのですが、自分自身もパンを作るようになり、そのパンでお客様が喜んでくれることに面白さを感じるようになりしました。当時はショッピングセンターの一角で経営をしていましたが、自分が理想とするパンを焼きたいと思い、

2001年に現在の場所に店を構えましました。

お客様に「また来たい」と思ってもらうために、どんな工夫をしていますか？

常に頭にあるのは、「また来たい！」と思ってもらえるような商品作りと接客ですね。お店が表通りに面しているわけではないので、当初は広告頼りでしたが、ここでしか味わえないパンを提供するという「差別化」を意識して商品を作ることが大切だと気付きました。

当店はお客様との会話を通じて、パンで食卓を豊かにするご提案ができるよう、対面販売をしています。また、今年11月に開催された「第1

私を支えるこの一言

「なせば成るなさねば成らぬ何事も」

クレissantを始めて16年。たくさんの失敗と改善を積み重ねながら、成功するまで諦めずに努力してきました。「できるまでやる」ことを大切に、継続し続ける。それが評価につながることを実感しています。自分を信じて諦めないことが大切ですね。

コトバのチカラ

回シフト・レンコンテスト」で優勝し、自分の続けてきたことが評価してもらえました。

これから「豊かで健やかな食生活」に貢献できるよう日々精進し、そして小さなお子さんやお小遣いを握りしめてパンを買いにこられるような「近所のパン屋」でありたいです。



有限会社 クレissant
パン・アトリエ クレissant

代表取締役 福島 俊史さん

CORPORATE INFO.

龍ヶ崎市松ヶ丘1-19-3

Tel. 0297-64-0144

<http://www.cr-essen-t.com/>

