

アイスクリームで夏場の売り上げ対策。 店舗移転で再スタートした人気洋菓子店

課題

課題を解決する 店舗移転の資金調達

出雲市斐川町に店舗を構える洋菓子店「パティスリーシュブスタンス」は、フランスの有名店で勤務した経験をもつ経営者が2008年にオープン。フランスらしさをコンセプトに、芸術品のような美しさをもつ商品づくりを行ってきた。なかでも、バニラクリームをチョコレートでコーティングした「アンフィデル」は、ほかに類のないスイーツで、店の看板商品になっている。

一般的な洋菓子店と同様、同店でもクリスマスシーズンの12月を筆頭に、2月（バレンタインデー）、3月（ホワイトデー）の売り上げが高く、夏場は売り上げが下がる傾向があった。売り上げを安定させるためには、どうしても夏場の売り上げを伸ばす新商品開発が求められていた。また、賞味期限の関係から生産時期が集中して注文を断ることがあるクリスマスケーキも、製造方法の見直しなどが課題となっていた。そこで、考えたのが「アイスクリーム」と「アイスクリームケーキ」の販売だった。しかし、保健所からアイス関連商品を製造販売する許可を得るには、製造、保管、販売場所を区別する必要がある。そのため店舗移転も考えていたが、設備の導入を含めて多額の資金が必要だった。

支援

店舗移転や設備投資の 負担を各種補助金で軽減

資金調達の相談を受けた斐川町商工会は2018年、各種補助金の活用を提案。策定を支援した経営力向上計画が認定され、日本政策金融公庫から低利融資を受けることができ、それまで支払っていた店のテナント料よりも少ない月々の返済負担となったことで、円滑な資金繰りにつながった。アイスクリームの製造に必要な各種設備については、ものづくり補助金を活用した。

こうして同年、店を移転し、リニューアルオープン。商工会ではチラシ作成などにより、新商品のアイスクリームの営業強化を支援。店の前の看板は、小規模事業者持続化補助金を活用することで事業者の負担を軽減した。また、設備の導入にともない、出雲市の先端設備導入計画を申請。認定を受け、固定資産税の軽減にもつながった。

アイスクリーム商品の開発についても、これまでの主要顧



開発したアイスクリーム商品

客や新たなターゲット（子どもやその親）のニーズを考慮しながら、商品内容や構成を事業者とともに考案。地元農業生産者と連携したショウガやイチジク、市内の酒蔵の酒粕を使用した商品などを開発し、他店との差別化を図った。

こうして年間を通して売り上げの安定化につなげることができた。次の展開としては、客単価を上げるためのギフト用商品として、アイスクッキーサンドの開発を持続化補助金を活用して計画。また、賞味期限が長い前もって製造しておけるアイスクリスマスケーキへの移行も促すことで、従業員のクリスマス時期の残業削減にもつなげていく。

支援の経過

期間	支援内容
2018年5月～8月	店舗移転にかかる各種補助金の支援
7月～12月	商品開発支援
9月	チラシ作成など販路開拓支援
2019年1月～8月	アイス商品拡充に向けた支援

会社概要

会社名：シュブスタンス合同会社
住所：島根県出雲市斐川町神水2731-21
電話番号：0853-31-8388
代表者名：代表社員 古川 強
創業年：2008年（2018年法人化）
従業員数：3名
商工会名・担当者名：斐川町商工会・金山英生