

お菓子づくりを通して地域の魅力を外部発信 「にかほ市象潟を持ちかえる」名勝土産を地域で一番に開発・販売!!



白川湖月堂／パティスリー白川

四代目 シェフ 高橋 徹

当店の概要／経営方針

明治20年に和菓子製造小売業として創業し業歴は137年になります。四代目の私から洋菓子を入れ、現在の和洋菓子専門店へ転換しました。

店舗は国道7号線に近い旧国道沿いに位置し、JR象潟駅も近く、市内外ともにアクセスは良好なところにあります。

鳥海山や九十九島、松尾芭蕉が訪れた最北の地として知られるにかほ市は、芭蕉が訪れた「おくの細道風景地象潟及び汐越」として国名勝に指定されており、その「象潟の良さが伝わるお菓子」をモットーに材料の安心・安全を基本に地域色のある観光土産菓子など100種類を超える商品群を販売しております。

にかほ市の花「ねむ」を模した焼き菓子「ねむの花」は当店一番人気で、第22回全国菓子博覧会の菓子博大賞を受賞し、定番化しております。

顧客の声を一番に「旬」をPR

商品の「旬」とお客様の求める「旬」を一致させるためにお客様の声を一番の材料に、期待を超えた満足を感じてもらえるように、季節感のあるPOPやディスプレイで「魅せる」「買いやすい」仕組みづくりをしています。
(販売担当の妻・由樹が頑張ってます)

にかほ市商工会との関わり

今までは異業種交流や女性部のネットワーク構築で活用していました。

昨年、にかほ市商工会が行ったプロジェクト【鱈魚醤事業＝鱈しょつつるを活用した商品開発と販路拡大事業】に参画しました。シェフ・パティシエとして労力をかけ、新特産品「鱈しょつつる」の良さを理解して、素材や製法、地域の歴史文化までを兼ね備えた「たらどら」を開発し、こだわりの使い方と店舗のこだわりとともにPRしました。その際に商工会が商品や取組を一緒に育てようと支援してくれたことが信頼構築のきっかけです。

今年度は補助事業活用や商工会おもてなしまつり出展などの経営支援事業を活用しています。



昨年に一躍地域の人気商品となった鱈しょつつる入りどらやき「たらどら」生地は魚醤風味が味わえる逸品!! JALの機内誌にも掲載された

持続化補助金の活用挑戦!! 事業を通して「前向き」になれた

『補助金＝難しい』のイメージがあり事業計画作成には苦労しましたが、担当指導員の支援を受けながら、新商品とサービスの開発に取り組んでみて、販路開拓や経営を考えることに対して前向きな姿勢になることができたと思います。担当指導員には、大変感謝しております。



名勝指定を機に開発した「汐越物語」芭蕉の詠んだ句と街歩きを観光客が思い出す持ちかえるコンセプト

お菓子マップの誕生／今後の展開

事業で当店の強みを考えていると、にかほ市をお菓子で地図にできるほどの商品開発をしていることが改めてわかりました。そこから「お菓子で旅する象潟アラカルト」が誕生し、にかほ市の街歩きとともにPRだけでなくお客様には商品のしおりとしても重宝されております。

商品の販売だけでなく「街を知ってもらい、認知度を高める」ことで持続的な経営をしていきたいと考えています。



持続化補助金により開発したPRツール お菓子マップ「象潟アラカルト」

白川湖月堂／パティスリー白川



〒018-0118

にかほ市象潟町字二丁目塩越41

●電話…0184-43-3352

●FAX…0184-43-4383

●営業時間…9:00～18:30

●定休日…毎週月曜日



消費税への準備!! 応援します!

貯蓄 保障 融資

お知らせ

3つの特典