

# ガレット専門店としてのビジネス戦略を構築

日本ではまだ馴染みの薄いガレットを  
いかにして広めるか。商人大学校で学んだ  
ことが大きな指針となった。

フランス出身のシェフが  
本場のガレットを提供

京王線笹塚駅北口を出て十号通り商店街を抜け、水道通りを渡った先から始まる十号坂商店街の中に立地するメゾンブルトンヌガレット屋。フランス・ブルターニュ出身のガレット職人、モルル・ダヴィット氏とヨーロッパの料理学校やレストランでフランス料理を習得した妻の英子氏がオーナーとなり、平成20年9月にオープンした。店名のメゾンブルトンヌは、フランス語で「ブルターニュの家」という意味。テーブル、カウンター、テラスで計20席ほどの店内は、ブルターニュの民家をモチーフとした温かみのある空間が広がっている。

ガレットは、そば粉を使った薄い生地の上に卵やチーズ、ハム、季節の野菜などいろいろな具材を乗せ、専用の鉄板で焼き上げるブルターニュの伝統料理である。当店では本場のガレットをメインに、ブルターニュの郷土料理であるキック・ア・ファルス、コトリ・アード、ひな鶏の煮込みや自家製パテといったビストロメニューも充実。ブルターニュ産の有機シードルや地ビール、サンテリアにフランス産ワインなどドリンク類もバラエティ豊かで、ランチ、ブランチ、ディナーとシーンごとにさまざまな楽しみ方を提供している。英子氏と女性スタッフ（1名）がソムリエの資格を取得しており、その豊富な知識を生かした接客も好評だ。

店舗経営と並行して  
「ガレット塾」部門を開設

開業後に程なくして痛感したのが、世間ではいかにガレットが認知されていないかということだった。主力メニューであるガレットが、どんな料理であるか知られていなければ、当然お客さんは来てくれない。まずはガレットの知名度を高めることが先決だが、一個店の力だけで難しい。であれば、同業者を巻き込んで業界全体のレベルの底上げをしていくことが必要だ。味のクオリティーが低く、ガレット自体の評判を落とすような店があつては、共倒れになってしまうからだ。

そこでダヴィット氏が考案したのが、新たにガレット屋を始めようとしている人たちにサポートする「ガレット塾」の開設だ。調理指導やレシピの伝授、食材や調理器具の紹介、店舗設計のアドバイスなど、モルル夫妻が長年に渡って蓄積してきたノウハウや情報を惜しみなく伝えるというものである。利用者は個人・法人を問わず、コ



ガレット

ンサルティンゲは電話、メール、来店、出張のいずれも可能。遠方からのオフアールがあれば、全国各地どこへでも足を運ぶ。これまでに約40件のサポートを行い、そのうちの20〜30件はすでに出店を果たしている。

## メゾン・ブルトンヌ ガレット屋



## 魅力ある店づくりに 注力していくことを再確認

オープンから7年目を迎えた平成27年。ガレット塾の運営が順調に進むにつれて、英子氏は自社の方向性について考えあぐねるようになっていた。店は他のスタッフに任せ、自分は塾の運営に専念した方が良いのか。それは時期尚早で、やはり店のベースを固めることに重点を置くべきなのか。そんな折、商店街の知り合いから話を聞き、商人大学校に参加してみた。

さまざまな講義の中でも特に役立ったのが、ビジネスプランを再確認する作業だ。これまでの足取りを振り返り、自分たちは何を得意とし、これから何を軸としてやっていくのか。改めて自分の考えを整理する機会を設けられたことが幸いだった。

そうして導き出した答えは、何よりもまず店をもっと魅力的にすることから始めようということだった。一番の売りはガレット。その上で他の料理に関しても、高級なフランス料理店より

はリーズナブルだけれど、バルよりはしっかりとしたクオリティーのものを提供する。それが当店のポジションであり、生き残っていくための道であると認識することができたのだ。

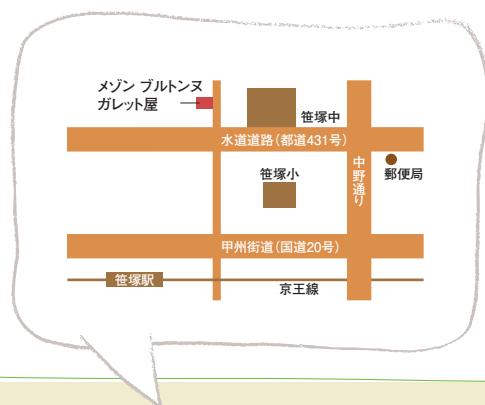
## ガレットの知名度を さらに高めるために

英子氏の後継者となるシェフの育成も大きな課題と捉えている。今は英子氏の「顔」で来てくれているお客さんも多いが、店自体のコンセプトや雰囲気などに魅力を感じてもらい、他のスタッフとも良い信頼関係を築いてもらえることが、将来的な店の成長につながっていくからだ。

ガレットの知名度アップという問題に関しては、居酒屋やファミレス、コンビニなどでも取り扱ってもらえるレベルまで持っていくのが目標だ。家庭で作って食べてもらうことまで視野に入れば、そば粉ミックスや冷凍食品の販売なども考えられる。ただし、そば粉にはグルテンが入っていないため、時間が経つと焼き立ての食感が損なわれてしまう。また生地が薄くて弱いので、どちらかと言えば持ち運びには適していない。そういったハードルをクリアし、さらに浸透させていくには大勢のアイデアや協力が必要だ。そのためにも現在、『ガレット協会』のような組織作りも働きかけていくつもりである。



経営者ご夫婦と店内様子



- 店名 ..... メゾン・ブルトンヌガレット屋
- 業種 ..... フランス郷土料理店
- 電話 ..... 03-6304-2855
- 所在地 ..... 渋谷区笹塚 3-19-6
- 営業時間 ..... 11:30 ~ 22:30
- 休業日 ..... 水曜日
- 活用施策 ..... 商人大学校

## シェフ モルル・英子



商人大学校の先生方は、はっきりとしたビジョンを持ちながら常に学び、前に進み、発信しておられるので、とても輝いて見えました。修了後もSNS等で普段の活動のご様子などを拝見する度に、「私もいつかはそちら側に立ちたいなあ」と励みになっています。他の受講生の方々とも講義後に飲み会をしたりと、すごく親しくなれました。それぞれ違った考えやアプローチの仕方などを知ることができて、とても面白かったです。