

松江クロード

2 上乃木本店

【会社概要】
所在地 松江市上乃木7-10-6
電話番号 0852(26)7540
事業内容 洋菓子製造・販売
代表取締役 鶴田桂子
従業員 14人



上乃木本店の前に立ち笑顔を見せる鶴田栄治氏(右)と鶴田桂子社長=松江市上乃木7丁目,2014年3月

フランスの洋菓子店は、小さい店でもカフェスペースを構えることが多い。松江の天神町商店街に構えた(前)松江クロード(松江市上乃木7丁目、鶴田桂子社長)でも、店内に6席ほど設けた。資金に余裕のない中、実家で眠っていたテーブルや椅子を持ち込み、急場をしのいだ。それでも営業を続ける中で、次第に来店客が増え、カフェスペースでお菓子や飲み物を楽しむ人も増えていった。課題だった生クリームやアーモンドプードルも納得できるものが手に入るようになった。

設立の6年後に駅南店

設立から6年たった1985(昭和60)年には、松江市朝日町に2号店となる駅南店をオープン。創業者の鶴田栄治が札幌の時計台のような外観を気に入り、出店を決めた。駅南店は、階段を少し上がったところに小さ

なスペースがあり、ここにケーキのショーケースを置いた。一方、半地下には大きなホールがあり、ここをカフェとして利用することにした。ホールの真ん中に6畳×4畳もある超特大のテーブルやメキシコ製のイスを並べた。テーブルの真ん中にポトスをぎっしり配し、緑あふれる栄治の思いを詰め込んだ空間になった。駅南店では飲食に力を入れ、朝はモーニング、昼からはスパゲティやグラタン、サンドイッチなどを出すと、松江駅に近いこともあり、すぐに繁盛店となった。

看板メニューはトマトソーススパゲティとグラタンで、中でもグラタンは、洋菓子用の生クリームやバターをたっぷり使うことで、洋菓子店をつくる洋食としての特色を出した。スパゲティも当時としては珍しく、注文されてからゆでることにした。そこには「こんなすてきなホールができたのだから、この

シンプルなおデザインの外観 作業スペースを1.5倍に

天神町の店舗は貸し店舗である上、洋菓子をつくるスペースが8畳ほどしかなかった。新たにオープンや冷蔵庫などを入れるのが難しく、増える需要に応えられなくなっていた。移転した本店は栄治が好む白いマッチ箱のようなシンプルなデザインにした。作業スペースも天神町より1.5倍ほどに広げられ、需要が増えればさらに広げられる間取りにした。カフェスペースも店舗の3分の2ほどと広く取った。

西宮の名店で販売研修

95(同7)年には、学園通り店

くにびき道路沿いに立地する新店舗は、開店直後から注目を集めた。ロードサイドという立地の良さから人目につきやすく、立ち寄りやすかったため、天神町時代より来店客が増加した。新鮮な素材を使い、手を抜かずで作られた洋菓子は支持を集め、多くのリピーターを生んだ。駐車場スペースを広く確保したことも功を奏した。

もオープン。これに伴って駅南店と殿町店を閉店、上乃木にある本店と学園通り店の2店舗体制に切り換えた。学園通り店も順調に客足を伸ばす中、栄治は新たな挑戦を試みる。兵庫県西宮市にあるケーキハウス・ツマガリでの研修である。ツマガリは栄治が最初に勤めたヒサモト洋菓子店の先輩・津曲孝が経営する店で、菓子職人らが注目する名店として知られていた。94(同6)年に栄治と桂子の娘理早が神戸市の大学に入学、理早を訪ねた桂子が帰りにツマガリに立ち寄

り、かつて見たことのない繁盛ぶりに衝撃を受けた。感動して栄治にその様子を伝えると、桂子が研修に行けるよう津曲に頼んでくれたのだ。時期は阪神・淡路大震災が起きて間もない95(同7)年秋だったが、津曲は快く引き受けてくれた。販売スタッフとして1週間ほど働かせてもらいましたが、意識が大きく変わりました。それまではお客さまに対して、ただ「いらっしゃいませ」と言うだけでしたが、「いらっしゃいませ。ようこそおいでくださいませ。どちらに致しましょう」などと、より丁寧な接客をするようになりました。そうした姿勢は全部お客さまに伝わります。そのことが、よくわかりました。翌年には、栄治も1週間ほど研修を受けた。戻ってきた栄治

の様子を桂子が語る。「つくる姿勢がまったく違う」と驚いていました。全てをケーキ作りにささげているような人で、使う材料もレベルが違ったそうです。栄治の作るケーキがフランスのケーキをそのまま出しているのに対し、ツマガリは日本人好みにアレンジしていた。研修後の栄治もお客さまを意識したケーキを作るようになり、これが客足の増加につながった。作るケーキや焼き菓子の種類も増え、カフェより販売スペースのほうが広い店になった。喫茶よりケーキで勝負したい栄治の思いが、ついにかなった。



天神町商店街にあった創業時の店舗=松江市天神町,1980年ごろ

くにびき道路沿いに移転

90(平成2)年には、天神町にある本店を上乃木に移転した。

87(同62)年には、3号店となる殿町店をオープン。やはり喫茶主体の店で、4人掛けの席が6席あり、昼は周囲のオフィスビルで働く人や県庁の人たちでにぎわった。ただ洋菓子はあまり売れず、洋菓子職人である栄治としてはじくじたる思いも抱えていた。

空間を存分に楽しんでいただける品を用意したい」という栄治の思いがあったという。駅南店では食後にケーキを食べたり、帰り際にデコレーションケーキを注文する人も少なくなかった。喫茶がはやること、ケーキも売れるという好循環が生まれた。栄治も駅南店を愛し、天神町でつくったケーキを届ける際、自ら厨房に立つこともあった。



上乃木に移転した頃の松江クロード=1990年



上乃木本店に来店したフィリップ・ピゴ氏(前列真ん中)と鶴田栄治氏(前列左)、鶴田桂子社長(右端)=2009年5月



グリーンのある空間を愛した栄治のこだわりがあふれる学園通り店=松江市学園2丁目,2010年ごろ

のケーキをそのまま出しているのに対し、ツマガリは日本人好みにアレンジしていた。研修後の栄治もお客さまを意識したケーキを作るようになり、これが客足の増加につながった。作るケーキや焼き菓子の種類も増え、カフェより販売スペースのほうが広い店になった。喫茶よりケーキで勝負したい栄治の思いが、ついにかなった。

(文中敬称略)

次号に続く
(フリーライター・内藤潤)