

代表の高田慈之氏が平成三十年六月にオープンした「白山キッシュハウス クウイー」は、生地に米粉を使ったキッシュ専門店です。
通常のキッシュは生地に小麦粉を使いますが、生地は地元白山市の米粉を、具材も地元産を使いたいとの高田氏の強い思いから試行錯誤を繰り返して完成したものです。

米粉を使ったキッシュ専門店を開業

行きます・聞きます・提案します

～商工会の支援事例～ 17
鶴来商工会

創業から販路開拓・生産性向上まで持続的発展を支援
支援先：白山キッシュハウス クウイー(キッシュ専門店)

お店は、獅子吼高原の麓の建物を、自身が古民家風に改築したもので、大自然に包まれた開放的で落ち着いた雰囲気の中で、キッシュをゆっくと味わっていただきたいと願っています。



ホームページを開設

当店は、「女性客が楽しめるお店」をコンセプトとしており、来店いただきたい女性層に当店をアピールするには、インターネットによる情報発信が重要だと考えていました。

しかし、オープン当時はホームページが無かったのが、女性の専門家に支援をお願いしました。

高田氏は、専門家の助言を正確・丁寧に実行して、ご自身でホームページを完成させ、更にSNSで人気のあるInstagram(イン스타그램)も始めています。



「いしかわ商工会ベスト店賞」で最優秀賞を獲得

この賞は、県内の商工会地区にあるお店の中から、魅力ある店づくりやサービスの提供に努力しているお店を顕彰する制度で、県連合会が実施しています。

ちょうど平成三十年年度の表彰店募集時期は、開店したての時期であり、当店のPRに役立つことから、商工会として当店を推薦しました。

書面審査、現地訪問調査の結果、見事最優秀賞に輝き、県連合会のホームページに掲載されたほか、鶴来商工会の会報トップページを飾ることができました。

受賞獲得の喜びを当店SNSで情報拡散したところ、大きな反響とともに通常の五倍以上のアクセスがあり、お店のPRに役立ちました。

菓子機械メーカーとのマッチングで生産性向上

創業時から手作業で米粉生地をつくっていたため、時間がかかり製造枚数も増やせないことから、イベント出店の依頼に応えられませんでした。

高田氏は機械化を図ろうと、神奈川県の子キッシュ生地メーカーに相談をしました。

しかし、小麦粉ならば問題はないのですが、米粉だと機械に生地がからみ対応できる機種は無いとのことであり、機械化を諦めていました。

そのことを知った私は、当会会員の菓子機械メーカーに相談に行きました。



当初、米粉はやはり難しいとのことでしたが、この機械メーカーは何度も高田氏のもとへ足を運び、経験やノウハウを駆使して試作と改良を重ねてくれました。

そして相談開始から三か月後に機械化の目途がたちました。

ちょうど持続化補助金の募集時期でもあり、申請支援も行った結果、採択となり念願の機械を導入することができました。

地域活性化に向けた取組

地元の食材をメインにしている当店には、地元食材にこだわった事業者からの提携依頼が舞い込んでおり、いくつかの新商品も生まれています。

また、地域活性化に向けて音楽イベントを開催したり、地元の人たちが行うワークショップとしてスペースの貸し出しも行っています。

担当経営指導員から一言

- 今後も地元食材を使った新商品開発や鶴来地域に多くの方が来店されるイベントの開催など、事業の発展と地域に貢献するような取組支援を続けていきたいと思っております。

鶴来商工会 経営指導員 西川 兼正

白山キッシュハウスクウイー

〒九二〇一二二一三
白山市八幡町又二十六一
TEL 〇七六二二四六九三九

西川指導員の行った「白山キッシュハウス クウイー」様への支援は、令和元年度石川県商工会優秀支援事例の最優秀賞を受賞しました。