

Patisserie **小売業 (フランス菓子)** C'est BO et BON (セボーエボン)

中央区南7条西24丁目2-3 カルム円山1階(山麓公園向かい)

支援概要

■ 活用した支援内容

創業・雇用創出支援資金

■ 経緯

フランスで修業し、帰国後は東京のピエールエルメ青山店でスーシェフ(製造統括責任者)を務めるなど、20年近く菓子業界で研鑽を重ねて独立を決意。

円山地区に店舗に適した物件が見つかり、開業時期も具体的になって来たため、市内の銀行に融資の相談に赴く。そこで融資担当者と協議の結果、創業支援資金等を利用することになり、札幌中小企業支援センターへ相談に訪れた。

■ 現況

売上は着実に伸びており、事業計画比で30%近い伸長率で好調に推移している。今年は従業員も増員してお客様に対応。百貨店の催事への出店や、老舗和菓子店とのコラボレーションなどで幅広い年齢層にPRしつつ、美しく美味しい「本格フランス菓子」の新たなファンを獲得している。

店舗は南円山地区の山麓公園向かいのマンションの1階にあり、大きい通りから小道へ入って探しに行く「秘密の場所」的な要素も、お客の心をつかむ一助となっている。店内は、照明の使い方がとても印象的で、店主である藤井氏の工夫が随所に感じられる。

企業紹介

『C'est BO et BON(セボーエボン)』は、フランス語で「美味しく、美しく」という意味。洗練された本場のフランス菓子をどうぞ



業種：小売業 (フランス菓子)
住所：中央区南7条西24丁目2-3
カルム円山1階
※店舗前に駐車場があります
創業：平成28年9月21日
従業員数：2名
HP等：Patisserie C'est BO et BON
<http://cest-bo-et-bon.com>



代表 藤井 俊輔 氏より

長年にわたり東京やフランス各地で、洋菓子の製造技術を学んできました。その中で自分の目指す商品により多くのお客様に満足してもらおうと同時に驚きと感動を与えたいと思い、開業の決断に至りました。金融機関と相談し、札幌中小企業支援センターを訪問しました。

初めて融資を受ける私に、事業計画書の書き方やアドバイスをしていただき大変助かりました。



生地の食感、素材の味、香辛料の風味・・・すべてのお菓子に最高のマリアージュが生まれるように日々努めてお作りしています。ちょっと珍しい「現代フランス菓子」が食べられるお店です。

初めてのお客さまには、ちょっとわかりにくい場所にあります。ご来店を心よりお待ちしております。

