

Smile Woman! インタビュー⑫!

この人の仕事のかたち
どこか置いてある「仕事」をしているあの人にズームアップ。美味しいパンを
こだわりの対面販売で

Rie Ishikawa

岡山市中区富山地区へ昨年七月にオープンし、ちょうど二周年を迎える「リエルプラス」。こだわりのパン・スイーツの数々や、上質感のあるお店の雰囲気もあいまつて、開店当初から評判を集めているお店だ。石川利枝さんは、オーナーにしてパン職人でもある、主人の片腕として店舗マネージャーを務め、店頭での接客応対からスタッフの採用・教育、経理事務までを幅広く担っている。

●キチンとした商品・キチンとしたお店

リエルプラスの人気の秘訣は、やはり商品自体の確かな美味しさ。同店では、商品ごとに最適な素材を厳選しており、特に小麦粉は国産ブランド品や、バゲットは本場フランス産の銘柄指定をするほど。また無添加や天然酵母の商品も充実し、さらには「水にもたたり、県北・東粟倉の湧水（愛の水）」で捏ね上げる。石川さんは「おかげさまで当店は、菓子パン・調理パンと違って素材と職人の技だけが勝負の食パン・フランスパンでも好評をいただいています」と目を細めつつ、「品質にブレのないキチンとした商品を、いつもキチンとした店舗と接客態度でご提供するが私たちの務めです」と語気を強める。

●岡山には少ない対面販売のベーカリー

またお店をオープンする際、特にこだわったのが「対面販売」のスタイル。ショーケースに商品を飾り、店員が注文を聞いて販売する方式は岡山では珍しい。「一般的なセルフ店に比べ衛生面での特長もあり

リエルプラス
マネージャー

石川

利枝さん

blog: goo.ne.jp/riepius
0869-20116005

ますし、お客さまはトレイやトングを持つ必要がないので、例えば小さな子ども連れのお客さまも、子どもを抱いたままお買い求めいただけます」と石川さん。さらに「店舗としても、お客さまのお好みをうかがったり、詳しい商品説明ができるなど、より密なコミュニケーションができるのが対面販売の魅力ですね」と笑う。石川さんをはじめとするとスタッフ陣のホスピタリティも、同店が人気を集めるもうひとつの大きな要因といえるだろう。

●プラス志向で絶えず進化を

マネージャーとして店舗を取り仕切り、また小学生的の娘さんを持つ母親でもある石川さん。公私ともに忙しい日々を送りつつ、オフタイムには勉強も兼ねて評判の飲食店を訪ねることもあるという。「今はパンの路面店を開いたばかりですが、オーナーも「パンをベースに、将来は発展的にカフェレストランなども」という考えの方です。実は店名につけた「プラスは「プラスに転じる」という願をかけたものなんです」と石川さんは笑う。「その眼差しは、お客さまの「期待に応え続けるために」「ベーカリー」の枠組みにとわられることなく、絶えず進化していく」とする決意に充ち溢れている。