

大分市のケーキ屋さん武漢市へ出店

10月1日、大分市のケーキ店「ベルクール」が、武漢市に新設された富裕層向けのショッピングモールに、武漢市企業と共同でシュークリームの専門店「丸山シュークリーム」をオープンさせました。今回は、この「丸山シュークリーム」についてご紹介します。

目標1日1500個の販売

10月1日、大分市の友好都市である武漢市では、中心商業地域にフードコートを兼ねた中国中部地域最大のショッピングモールがオープンしました。その真ん中にシュークリームの専門店「丸山シュークリーム」が店舗を構え、大分市の観光PRビデオが放映される中、多くの人が列をなし、ひときわ賑わっていました。1個10元（約120円）、決して安くはない金額ですが、初日限定700個はあっという間に完売しました。今後、販売量を徐々に増やし、1日1,500個を販売する予定とのことです。

出店した場所は、現在工事が進められている武漢市の地下鉄駅の真上にあり、1号線と2号線が交わる交通の要所でもあります。地下鉄が開通すれば更に多くの人の来店が期待でき、1日1,500個の目標も実現可能と期待されています。



シュークリームが焼きあがるのを待つお客さん

多様な経済交流 利益を共有する友好都市

今回の武漢市への出店のきっかけは、今年3月末に「ベルクール」の丸山社長が大分市主催の武漢市への経済ミッションに参加したことでした。現地大手スーパー関係者から「新しくできるショッピングモールに、外国のスイーツの店を出店させたい。大分からも協力してもらえないか」と要請がありました。

当初、丸山社長は、時間も無く無茶な話と思っていました。武漢側の本気度を確認するため5月初旬に訪中しました。

すると、スーパー関係者より10月のオープンに是非協力してほしいと再要請がありました。オープンまで5ヶ月もないため、シュークリーム単品の専門店を提案し、6月には、中国で集めた食材でシュークリームを作り試食会を開催、好評を得て、インテリア用品や日用品の輸出入が本業の武漢市企業と契約を交わしました。

「丸山シュークリーム」では原材料にこだわり、現在中国で手に入る最高水準の品質のものを使用して製造を行っています。主要原材料の一つである牛乳は、オーガニック牛乳であり、

製造元は大分の九州乳業と武漢市の企業との合作プロジェクトである現地法人の武漢九州乳業がHACCP技術で生産しているものが使用されています。

このように、進出した大分市企業の連携が、今、少しずつ点から線へとつながり、広がりを見せています。友好都市のパイプを活用したビジネスは、地元中小企業の可能性をかけた取組とも言えます。同時に、大分武漢双方の企業がWIN-WINの関係の中で、徐々にですが、多様化、発展しており、今後も多様なビジネスが生まれることが期待されます。

「丸山シュークリーム」には、大分の企業が武漢市へチャレンジする先駆けとして、成功を収めるよう願っています。



スタッフとともに
(左から3番目が丸山さん)

「丸山の泡芙」への思い

有限会社ベルクール
代表取締役 丸山 祐司

弊社は、大分市下郡で、洋菓子の製造販売をしている、いわゆる「町のケーキ屋」です。

3月の経済ミッションで、今回の話を聞きました。積極的に店舗を出すつもりで参加した訳では無かったのですが、新しい可能性を強く感じました。

友好都市の絆を活かし自社商品を輸出するという思惑とは順序が逆になりましたが、その目標の先にあった出店という夢が実現するかもしれないという、あまりに早い話の展開に戸惑いながらのスタートだった事を思い出します。

話を進めるにあたり、言葉の壁は勿論ですが、日本と中国におけるビジネス環境の違いには戸惑いましたし、今でも驚かされています。

今後もいろいろな問題に直面すると思いますが、1つずつクリアして、来年2月の2号店が無事開店出来る様に1号店のレベルアップが急務だと考えています。

国は違っても、この「丸山の泡芙」を大切に思っている仲間たちと、思いが通じていれば、必ず良い結果になると信じています。一人でも多くの武漢の人たちに認めて頂けるよう、日本スタイルでしっかりと育てて行きたいと考えています。

大分市関係者、おおいた産品等ビジネスサポート協議会メンバーの方々、今後ご指導、ご教授、よろしくお願い申し上げます。