

岩本みゆきさん 有限会社コンディトライバーレン 代表取締役



我々はお客様を幸せにし、
働く人たちを幸せにする
店づくりを実現します

なでしこ力

Power of Nadeshiko

1986年に豊田市に創業した『コンディトライバーレン』。2014年開業の二号店・長久手店の両店ともエリアを代表する洋菓子店だ。「おいしさの基準とは何かを追及し続け絶えず高品質を目指す」という理念のもと、岩本みゆきさんは常に新しい取り組みを進めてきた。現在ではBtoB事業、ECサイトでの販売、障害者雇用にも取り組んでいる。

エリアを代表する洋菓子店の多彩な取り組み

コンディトライバーレンは豊田市の貸店舗でドイツ菓子店を始めて40年。今もドイツ菓子の伝統を守った洋菓子販売して地域の信頼が厚い。2014年に開業した二号店の長久手店では、洋菓子を多種類販売、二階のカフェはおしゃれな女性の行列ができる人気だ。繁盛店ながら、顧客のニーズを見越して製品やカフェメニューを変えるなど常に新しい店づくりを行う。BtoBの事業にも着手、豊田市本店内にB型作業所を設営した。岩本さん自身も、製菓学校の非常勤講師を20代後半から続けている。

悔しさをエネルギーにして

同社は1986年、豊田市内に貸店舗で創業、1988年には現在の土地に移転、地域に根差した有名店となった。2008年に資本投下して外観をアップデートしたが、同年にリーマンショックが起これば製造業中心の街は一気に冷え込み、売り上げが大幅に減少。しかし「顧客が求めることを提案していかないと」と、統括マネージャーとして入社した岩本

さんを中心に数々の改革が行われ、業績がV字回復。二号店出店の話が舞い込むほどになった。

2014年、一階が店舗、二階にカフェを併設した二号店「ヴァイスバーレン」を長久手市に建設。しかし周囲は田園地帯で、開店当日に17台ある駐車場は軽トラックで埋まり、岩本さんは想定していた客層との違いに愕然とした。また、来客数も少なく駐車場が埋まらない光景を目の当たりにした。「悔しかったです。でも悔しさはエネルギーに変わるんですね」と岩本さんはすぐに対策を行った。開業わずか2週間後には、モーニングサービスやランチ営業を開始。ケーキは、本店のメイン商品であるシンプルなドイツ菓子から、目に鮮やかなフルーツが主役のケーキを中心に変えた。「顧客が求めることを提案していかないと来店していただけない。まずは集客。プライドを捨てました」。

店は3年で軌道に乗り、2019年には自身がショコラティエとしてショコラブランドを展開し、チョコレート商品に力を注ぎ、現在ではバレンタインシーズンの柱となっている。カフェでは新たなメ



ヴァイスバーレン長久手店外観



バーレン豊田店外観