

補助金を利用し、入口の段差を低く、扉を引き戸に改修しバリアフリー化。床もビーターを貼ることで、見た目・安全性・衛生面でも改善した。



明るく優しい雰囲気の店内は入りやすく、店舗の奥にはカフェスペースも。お洒落なギフト商品も多く、お土産にぴったり。



### インスタ映え商品のインパクト

クロードではワークライフバランス実現のため定休日を増やしてきたが、その営業時間減をカバーするための施策も積極的に取り組んでいる。そのひとつが今年の2月から始めたケーキの自動販売機だ。上乃木本店の入り口横にあり、30種類近くのケーキやギフト用セットなどが買える。非対面、非接触とコロナ禍でも安心して年中無休。稼働時間を朝8時半から夜9時までとし店舗営業時間外でも利用できる。商品はベルトコンベアで運ばれるためケーキが崩れる心配もない。なかでも人気となっているのはこの自動販売機導入に合わせて開発した「クロードスイーツ缶」で、透明な缶がイチゴやチョコの断面をきれいに見せることからインスタ映えとして若者を中心に話題となっている。テレビで報道された日の夜には自動販売機目当ての行列ができたほど。インパクトは大きかったという。現在はイチゴ、チョコの他に



## 働き方改革へのチャレンジ「クロードスイーツ缶」が人気

有限会社 松江クロード ● 代表取締役 鶴田 桂子



ケーキ作りの仕事は朝が早く、店を閉めた後も明日の仕込みや片付けなどで遅くまでかかる。生クリームや果実などフレッシュなものを使い、作ったものを当日売り切りする業態は、労働環境としてはあまり褒められたものではない。かつてはそれが当たり前だったと鶴田社長はふりかえる。事業主本人なら無理もできるが、それは自分自身や家族への負担となり、雇用するスタッフにも影響する。「働き方改革が切実に必要で以前からの課題でした。ここ7年で出来ることから少しずつ変えてきました」という。きっかけは松江商工会議所が開催した働き方改革のセミナーへの参加だ。ワークライフバランスについての話の中で、年間休日105日という数字を知った。それまで月に6日を定休日としていたが、週休二日になければその数字は達成できない。店の休日を増やすことは怖かったという、わざわざ足を運んでいただくお客様にも迷惑がかかるのではと心配した。な

かにはクロードはいつも休んでいるという声が聞こえたこともあったという。それでも働く環境を整えなければ店は続かないという思いでやってきた。現在は月・木曜日を定休日とし、月に一度は日曜日も休みとする。スタッフからは「休みの日にスポーツ少年団の活動に参加できた、家族一緒に休める時間が持てるようになった」とよろこばれ、それが仕事へ向かう意欲につながるという。

クロードは1979年にフランスでの修行を終えた先代オーナーシェフ鶴田栄治が天神町で創業し、殿町や学園などにも出店した。市内洋菓子店でもっとも業歴が長く、フランスで学んだクレープやクロワッサンなどシンプルなお菓子作りに先代の思いやこだわりがありファンも多い。地元産の材料を使うことにより、松江をイメージできる商品も多くバレンタインの時期には松江の地酒とコラボした生チョコなども限定商品で販売され人気となっている。

レアチーズ、あんみつ、昔風プリンも揃う。鶴田社長は「他にもいろいろスイーツ缶のアイデアを出し、みなさんによるこんでいただけるようにしたい」と可能性に期待を寄せる。またホームページの刷新に合わせてオンラインショップを充実させ、ネット通販での活路も開く。松江商工会議所の持続化補助金で店舗のバリアフリー化やセルフレジ化を行い、就業管理を簡単にするためITのタッチオンタイムを導入した。これらも全て働き方改革に資するものである。

「店は私の居場所」という鶴田社長。夫の遺志を継ぎ、8年前から店の営業を切り盛りする。いつも気軽に立ち寄れる親しみやすい店を目指し、



カラフルでかわいいお菓子たち。春はイチゴをふんだんに使ったケーキがずらり



瓶入りのケーキは見た目もかわいく、種類も豊富



今、話題のケーキの自動販売機

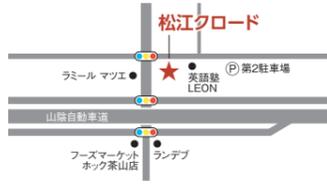
### 経営理念

日々、初心を忘れないようにケーキを作り続ける



上乃木のくびき道路沿いに店舗を構える。駐車台数の多さは、人気店の証

有限会社松江クロード  
〒690-0015 松江市上乃木7-10-6  
TEL0852-26-7540 FAX0852-26-7510  
9:30~18:00 (お菓子の自販機)  
8:30~21:00 (年中無休)  
月・木曜日、月に1度日曜日(不定期)  
18台  
https://claudio.jp/



取材・文 ● 矢島浩三 撮影 ● 古川 誠