

スイーツ・ブレッド

CIEL

東京都/旗の台



photo

data

story

「本当に美味しいお菓子を食べたいという方に、ぜひ食べてもらいたい!」シンプルな焼き菓子だからこそ、よりおいしい最高の素材にこだわり、余計なものは使わず、安心安全な完全手作りのお菓子です。

名称 CIEL

所在地 〒142-0064 東京都品川区旗の台3-11-8

TEL 03-6320-0263

おすすめ商品



パウンドケーキ ☆1ピース190円 ☆1本(ホール)2,000円 ☆1本(ミニサイズ)1,000円



紅茶のシフォンケーキです。豊かな紅茶の香りが口いっぱいに広がります。☆1ピース300円



ショーケースには季節ごとに変わるスイーツが並びます。



フィナンシェ生地にチョコレートを流し込んだかわいいお菓子です。☆ティグレ240円

photo



青い屋根が目印。焼き菓子 CIEL の入り口外観です。



たくさんの種類の焼き菓子が並びます。



コサージュと焼き菓子のセット。女性の方への贈り物にどうぞ。☆CIEL のフラワーBOX3,900円〜 (コサージュと焼き菓子の内容によって変わります。)

デコレーションケーキ (ホール/5号) ¥3,880〜 もご予約を承っています。(3営業日前までにご予約ください。)  
ご相談に応じて手作りしています。大切な方の記念日やお祝いにぜひご利用ください!

店舗data

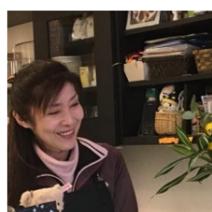
店舗名	CIEL
住所	東京都品川区旗の台3-11-8
アクセス	東急池上線・大井町線「旗の台駅」東出口 徒歩1分
電話	03-6320-0263
営業時間	12:00~21:00
定休日	不定期(お電話にてお問い合わせください)
クレジットカード	不可
URL	<a href="https://tabelog.com/tokyo/A1317/A131712/13151581/">https://tabelog.com/tokyo/A1317/A131712/13151581/</a>

旗の台駅東口から徒歩約30秒の立地にあり、入りやすい雰囲気のお店です。お気軽にお立ち寄りください。



☆ギフトボックス1,500円 ☆焼き菓子ラッピングギフト500円 (ご希望によって調整します)

オーナー紹介



企業名	CIEL
役職	パティシエール
代表者	片桐 由香

起業のきっかけ!片桐 由香さんの起業ストーリー

起業データ

前職	電気機器メーカー	開業年月	2011年12月	起業資金	自己資金: 600万円
----	----------	------	----------	------	-------------

Q. 独立・起業のきっかけはなんですか？

A. もともと自宅でお菓子教室を開催したり、頼まれてレストランのデザートレシピを作ったりしていました。事情により一旦お菓子の世界から離れ、14年間電気機器メーカーの総務部で勤務。退職を決めた時も普通に再就職するものだと考えていました。ところが、その頃たまたま友人と訪れたお店で、「営業していない昼の時間使わないか?」と提案があり、トントン拍子に試験販売をすることに。自分が作ったお菓子を果たしてお金を出してまで買ってもらえるか不安があったのですが、試験販売で予想以上の結果を得られ、起業にチャレンジしました。

Q. 独立・起業するまでに苦労したことなどがあれば教えてください

A. 飲食店を借りた試験販売は4ヶ月半続けました。家庭用のオープンだけ置かせてもらい、焼き菓子をバザー感覚で販売。その間に東日本大震災がありました。物件が見つかるまでに時間がかかったのですが、その後は比較的スムーズに進みました。お店を始めて知ったのは、スタートアップや宣伝媒体など売り込み電話が本当に多いこと!私の方針としては、効果云々はともかく宣伝媒体には投資するつもりはないので、有償のものはお断りし、それで充分だと思っています。

Q. 今、やりがいを感じることや、この仕事をする醍醐味はありますか?

A. 苦手なことで全部自分ひとりではやらないといけないので、実際のところ大変なことはあります。が、本当に好きなことをやっているの、楽しくて仕方ありません。ノンストレスです!お客様にも「本当にここで作っているの?」と驚かれるくらい小さな厨房ですが、ここで一人で全て作っています。本当に美味しいお菓子が食べたいという方にぜひ食べてほしいと思いながら、毎日試行錯誤を続けています。アトリエのような感覚ですね。

Q. これからのビジョンについてお話しください

A. 自分は毎日いるのであまり気がつかないですが、時間が経過すると内装・外装にも傷みが出てきたりします。いまさらですが、もうちょっと尺があればテーブルを置いて店内でもご提供できるのに思ったり。折角ご来店くださったお客様には居心地のよいすてきな空間で美味しいお菓子を提供したいので、10年目を節目として店舗改装を考えています。

サイトURL: <https://tabelog.com/tokyo/A1317/A131712/13151581/>