

株式会社かつら屋〈御菓子司かつら屋〉

大阪府富田林市

<http://www.e-katsuraya.com/>

店舗概要

創業年 1963年(昭和38年)
売場面積 17.5㎡(5.3坪)
従業員 8.0人
営業時間 9:00~19:00
定休日 無休

商品構成

・和洋菓子 97.0%
・仕入商品 3.0%

経営方針

- ・地域密着型店舗として地元で愛される商品を提供する。
- ・原材料は特に厳選した仕入を心掛ける。
- ・買う立場に立ち、買って納得、贈って安心できる商品づくりと接客を心掛ける。

大阪産(もん)認定商品で新たな地域需要を開拓した和菓子店

地元農家とタイアップして「大阪産(もん)」商品を積極的に開発

当店は「王菊」「はにわの音」「河内もなか」等の定番商品を持ち、地元のお客様から信頼を集めている。「河内もなか」は「大阪産(もん)」名品ブランドとしても大阪府より認定されるほどの看板商品となっている。柏原市で開催された手土産コンテストにも応募した結果、当店の定番商品は柏原市の手土産ブランド品の認証を受けることができた。このような売れ筋商品に留まることなく、常に新しい商品の開発に心掛けてきた。その大きな柱が地産地消への取組である。大阪府では府内で栽培・生産されている一次産品を原材料とする加工品を「大阪産(もん)」としてブランド化を進めている。当店は地域農産物である「イチジク」「石川早生(里芋)」「ぶどう(瀬戸ジャイアント・ピオーネ)」等を仕入れて製品開発を行っている。大阪府環境農林水産総合研究所とタイアップし、チャレンジ支援事業をうけ研究開発できたイチジクを使ったグラッセが「イチジクグラッセ」、種なしで皮ごと食べることができる瀬戸ジャイアントを使った大福が「ひすい大福」、ピオーネ種を使ったものが「ぶどう大福」である。これらの商品は自社店舗での販売だけでなく、道の駅でも販売されており、地元農家の6次産業化にも貢献している。

工場では生産性の向上、店舗ではポイントカードで販促強化

当店では定番商品の和菓子や洋菓子を、お子様にも安心して食べていただける品質と価格で提供している。工場では生産性向上と品質管理に常に気を配っている。最近では自動包装機を導入したことによって仕事の効率が数十倍速くなっている。職人の負担がそれだけ軽減されたことになる。冷蔵設備では氷温熟成温度を使用している。ぶどうのように生で使用する果物の品質向上に効果が発揮されている。

季節のイベント開催時にはホームページと SNS でも PR するが、チラシを作成して各店舗で販売員が手配りする。特売も定期的実施している。POP でも季節商品の PR を行うが、店舗前を歩く人や車輦の車内からも見えるように配慮して貼り出している。更にお客様の購買意欲を高めているのがクレジットカードである。クレジットカードの決済が円滑にできるようオンライン端末を導入している。

地域イベントに積極的に参加して地域の活性化に貢献

「大阪産(もん)」ブランド品や「大阪産(もん)」名品ブランドの認定だけでなく、大阪府や柏原市等が開催するイベントには積極的に参加している。平成 28 年 10 月は大阪府の咲洲庁舎で行われた「大阪産(もん)大集合 in 咲洲庁舎」に参加して、いちじくグラッセ・いちじくパイ・河内もなか等を販売した。同年 9 月から 11 月に行われた『南河内農とみどりのミュージアム「大阪産(もん)めぐり」スタンプラリー』にも参加し、いちじく・さといも・米粉を使った商品を販売した。大阪府は「大阪産(もん)」のブランド品普及を目的に万博記念公園や大阪城公園でもイベント開催しており、当店も参加している。この他、府内の各市が開催する商工振興祭・花火大会・軽トラ市・農業祭・商店街振興組合祭等にも参加して、地域ブランドの活性化と地域経済の発展に役立つ努力を行っている。当社が使用している米にもこだわりがある。地元のブランド米である「有機質肥料米 ヒノヒカリ」である。



贈答用を意識した老舗の雰囲気



大阪産(もん)名品ブランドとして
認定された「河内もなか」