

株式会社 あん庵<和菓子工房 あん庵>

大阪府羽曳野市

<http://w-anan.jp/>



店舗概要

創業年 2002年(平成14年)
売場面積 35.0㎡(10.6坪)
従業員 8.5人
営業時間 9:00~18:00
定休日 水曜日

商品構成

・和生菓子 60.0%
・焼き菓子 35.0%
・餅、赤飯 2.0%
・仕入菓子 3.0%

経営方針

素材にこだわるだけでなく、地元の農作物や文化を取り入れた商品づくり、店づくりをしていく。
和菓子を通じて、お客様に満足を提供する。

[地元の農作物と文化をお菓子にして地元元気を与える和菓子店]

地元農業者とコラボした話題の新商品開発

2002年に脱サラで創業した和菓子店である。河内発でいろいろ話題を振りまいているが、和菓子を通じて地元河内の良さを全国に広げ、河内をブランド化させたい気持ちで事業を行っている。季節の上生菓子と赤飯は当店の看板商品であるが、素材と味にこだわった「和菓子屋のあんパン」「和葛シュークリーム」「南河内 あん庵のどら焼き」等も人気の定番商品である。

当店が特にチャレンジしているのが地元の農産物や文化を和菓子づくりに取込みである。「想ひ(想い)いろいろ♥ハート最中 南河内いちじく」と「羽曳野丘陵いちじく畑」は南河内・羽曳野産のいちじく使い、大阪富田林産の地卵で産み立て3日以内の卵使用したプレミアムプリン「こだわりのなめらかプリン」は既に定番商品の仲間入りをしている。店長イチオシ商品の「百舌鳥古市古墳群クッキー はにわのかくれんぼ」は百舌鳥古市古墳群の世界遺産登録を応援する古墳型と埴輪型のクッキーである。箱の中には古墳群の説明カードまで入っている。「寺内町 あてまげの辻」や「太子いもこロール」も歴史を題材とする商品である。

「あん庵杯和菓子デザインコンクール」で小学生の夢を実現

当店は積極的に菓子コンクール等に参加し、数多くの上位入賞を果たしている。2005 年の「'05 食博覧会・大阪 工芸菓子コンクール」では総得表 1 位により総務大臣賞受賞を受賞している。2002 年の創業時からマスコミに取り上げられており、爾来毎年テレビや新聞に記事として取り上げられている。当店にとってこれは最大の広告宣伝であり、社会的な信用に繋がっている。組合や地域のイベントに参加して知名度を上げたり、折り込みチラシを入れたりすることもあるが、当店が最も力を注いでいる販促は「あん庵杯・和菓子デザインコンクール」である。毎年開催されており、既に第 5 回に達している。応募資格を小学生とし、子ども達が「和菓子にしたらおもしろい」と思うアイデアを募集する。当店が慎重に審査を行い、上位 10 作品を優秀作品として取り上げ、そのデザインの和菓子を当店の職人が作りあげる。完成品は応募者に店で手渡しする。参加者全員に御礼として三色団子をさし上げている。店主ブログで優秀作品を紹介しており、新しい和菓子ファンを確実に創出している。

管理栄養士の監修でからだに優しい新しい形の和菓子を開発

素材と話題性とおいしさにこだわるだけでなく、お客様の健康を思い安心して食べることができる和菓子作りにも挑戦している。その一つが「アレルギーが心配な方」への提案である。「あんこ不使用」「乳不使用」「卵不使用」「小麦不使用」の 4 項目で販売している商品を分類してお客様が安心して和菓子を食べることができるよう素材に関する情報提供を行っている。

食を通してたくさんの笑顔が広がることを願う「はみんぐ南河内」の管理栄養士・時岡奈穂子さんに監修を依頼し、研究開発と試作を重ね完成した商品が「赤ねこ大福」である。河内を中心に半夏生(はんげしょう)の日に食べる昔ながらの「赤ねこ餅」からヒントを得、糖尿病の方にも優しい商品である。食物繊維が豊富で未精製の小麦・もち米・玄米を使用している。大きさも小振りにして 1 個 80kcal を実現した。この商品は羽曳野市の「チルドレン・サポート・ネットワーク(略称:ちるさぽ)」商品にも指定も受けており、お客様は 1 個購入する毎に、10 円の寄付を「ちるさぽ」に行うことになる。



和菓子デザインコンクール入賞作の完成品

こだわりのカフェ CAFE	店主のブログ BLOG	“あん庵”という店 ABOUT "AN-AN"	店舗紹介とアクセス SHOP INFO
オススメで探す • 定番の和菓子 • イベント和菓子 • 季節の和菓子 • 店長イチオシ • 限定和菓子 • 過去の商品		あんこ不使用 百舌鳥古市古墳群クッキー「はにわのかくれんぼ」  【赤飯】 和菓子屋には欠かせない赤飯。毎日のご飯として、お祝いのご家族で、内祝いにご親戚・ご近所様に。  一合パックサイズから五合木箱サイズまでご予算や分量に応じてご用意しております<(_ _)> 佐賀県産ひよこもち米と北海道産小豆を使用。お赤飯の色は小豆の煮汁で染め 200g / 345-円 (税込) 130g / 918円 (税込)	
価格で探す • 100~149 • 150~199 • 200~249 • 250~299 • 300~		【和葛シュークリーム】 葛を使ったカスタードに、中にはサクサクのクッキー生地。 羽曳が丘店限定(※) 毎月1日はシュークリームの日!! (シューの日のみ各店でも販売)	
アレルギーが心配な方 • あんこ不使用 • 乳不使用 • 卵不使用 • 小麦不使用			

アレルギーの方のための商品案内