

横丁とうふ店

山形県北村山郡大石田町

<http://www.ic-net.or.jp/home/tofu83/>



店舗概要

創業年 1958 年(昭和 33 年)
売場面積 34.5 m²(10.5 坪)
従業員 19.0 人
営業時間 8:30~17:30
定休日 年中無休

商品構成

・団子 82.9%
・豆腐 6.3%
・揚げ物 3.2%
・くじら餅、おはぎ 2.3%
・その他 5.3%

経営方針

1. 磯部理念を忠実に実行するお店を目指します。誠実に商品を説明し、お客様の声をよく聞きます。
2. 当店がお客様の「憩いの場」となるように努めます
3. お客様の満足が、売上となり、給料となる。お客様に必要な店だと、思っただけできるよう努めます。
4. 私たちは、最上川干本だんごの名前を、より一層高めて、地域社会に貢献できるように努めます。
5. これまでの、先人に感謝し、恩返しします。

駐車場と屋外トイレを整備して地域の観光拠点となった豆腐店

秘伝大豆もめん豆腐がとうほく元気とうふサミット 2016 で金賞

先代が副業で始めた団子が人気商品となり売上高の半分以上を占めている。しかし本業の豆腐も素材と味にこだわりを持っている。『秘伝大豆とうふ』は、大豆は山形市村木沢あじさい営農組合の秘伝豆、にがりには伊豆大島の海精にがり、消泡剤等の添加物を使わず、普通の豆腐作りの倍の手間をかけて手作りした豆腐である。2016 とうほく元気とうふサミットで見事に金賞を受賞した。あらためて豆腐も大切な当店の品揃えと位置づけている。

団子のバリエーションも豊富になっている。メニューには定番の 10 アイテムが載せられているが、冬の 1 番の人気商品「雪見だんご」やあったか〜い「だんご入りおしるこ」など冬の季節限定のメニューも登場している。「焼きさつまいもバターだんご」のようにイートイン専用の団子も開発されている。団子以外にもお客様の要望に応じて季節限定商品を販売している。冬季限定『くじらもち』、夏は駐車場の奥で、地元の農家さんのスイカを販売している。団子を中心にお客様を飽きさせない季節感ある品揃えが進んでいる。

おかげさまで 10 周年、創業祭等のイベントと SNS で話題づくり

トップページでも PR されているように最上川千本だんご店の OPEN から 10 年が経過した。賞味期間が 1 日であり「明日堅くなるだんご」をキャッチフレーズに大石田町に来なければ食べることができないだんごを作り続けている。ホームページとブログ、フェイスブックとツイッター等の SNS をフルに活用して、情報発信を行っている。10 周年企画としては、お客様の声を載せたチラシを作成して新聞に折り込んだ。平成 28 年 10 月 2 日には豆腐の大試食会、12 月には創業祭のイベントを行った。

通信販売はしていない。完全な対面販売である。豆腐では常時試食コーナーを開設しており、お客様には当店のこだわりを細かく説明する。だんごは 1 本から販売を行っているがお客様が戸惑わないように、購入の仕方を説明するチラシを入口に置いている。店内には「購入の仕方」「受付」「商品渡し」等の看板を設置している。待っている時間を有効に利用していただけるよう。お客様呼び出しスピーカーも設置した。

駐車場を拡張と屋外トイレ棟設置して「食と観光」をマッチング

お客様の多くは車で来店している。駐車場は完備していたが、利用者が多くなって混雑する為に、渋滞したりバスを停めるスペースが不足したりする事態が発生していた。そこで、駐車場を拡張した。一方通行が実現し、駐車場内を車が円滑に移動できるので駐車場内での混乱は大幅に減少した。大型バス 2 台の駐車スペース増設したことによって、観光バスの来店頻度が大きく向上している。お客様からの要望に応じて店舗の外にトイレ棟も建てた。店内には無料の給茶機も設置されておりお客様を迎える環境は大きく向上した。最上 33 観音巡礼」等、町の名所を紹介する地図を店内 2 箇所貼り出している。当店のとうふとだんごは大石田町観光客の増加に大きく貢献していることが分かる。代表者は大石田町青少年育成町民会議の会長を努め家族の絆を大切にしている活動も行っている。過疎の町でとうふの卸売から始まった当店であるが、最上川千本だんごという名物を開発し、「食と観光」を結びつけた観光拠点にまで成長した。



素材、味ともにこだわりをもつ手作り豆腐



イートインできる店内



冬季限定商品のくじらもち