

まんじゅや

静岡県湖西市

<http://akw48.com/Shops/file/mannjyuya>



店舗概要

創業年 1926年(昭和元年)
売場面積 86.4㎡(26.2坪)
従業員 4.0人
営業時間 9:00~18:00
定休日 火曜日

商品構成

・和菓子 70.0%
・洋菓子 10.0%
・かき氷 5.0%
・仕入菓子 15.0%

経営方針

- ・良い材料を使用しておいしい物をつくることを変わらない基本姿勢としている
- ・お客様や地域の人たちとのコミュニケーションを大切にしている
- ・<https://www.youtube.com/watch?v=oPi54S-Gdps&t=42s><投稿 Youtube>

良い材料を使っておいしいお菓子を創造して差別化

[地元の特産品や文化を取り入れた新製品を常に開発]

湖西市新居町は日本で唯一現存する関所がある町であり、江戸時代の面影を残す町並みの一角で当店は昭和元年から和菓子屋を営んできた。開業当初は「万寿屋」を屋号としていたが、仏事等では万寿という縁起の良い名称では利用しにくいとの住民の声に応じて「まんじゅや」に変更した。現在は3代目が事業を継承しているが、4代目も既に店を手伝っており、当店の将来は安定している。地域の和菓子店として季節の朝生菓子や慶弔時の引き出物はなんでも引き受けている。新居町の伝統菓子である「鯛餅」の製造も続けており、建前・七五三・えびす講などいろいろな行事に利用されている。桃の節句の代表的なお菓子である新居名物「すあま」も当店を代表する和生菓子である。その一方で、端午の節句の柏餅は普通の2倍~10倍の大きさに進化している。新居町の手筒花火に因んで2代目が命名し、3代目が完成させたお菓子が「花火野郎」というホイル焼き菓子である。遠州地方で採れるシラスや落花生を使ったお菓子も創作している。伝統のお菓子を守りながら、常に話題の銘菓を作り出すことが当店最大の武器となっている。

[お客様目線で分かり易く買いやすい店づくり]

4代目となる長女が中心となり、平成28年(2016年)2月、古いイメージを残しつつ、店舗改装を行っている。年配者が入りやすいように店内はバリアフリーとした。住宅密集地であるため店内に光を取り組むことが難しい。そこで、和風庭園を店舗中央に造り採光とお客様の目を楽しませることの両者を実現している。店内にウォーターサーバーを設置し、コーヒー・紅茶・日本茶はお客様にセルフサービスして貰うことにした。これによってスタッフは全員菓子の製造に携わることができるので生産性が向上している。

店内POPにもお客様が見て分かる工夫を行っている。プライスカードとは別に写真入りで商品説明を行うPOPを作成している。さらに商品説明のPOPとプライスカードの両方に英語表示がなされており、インバウンド客への準備も整っている。新居のマンガ家ダイモン次郎さんのイラストがついたピンクの小袋を作成した。チョットかわいいのでお菓子を詰めてお土産に利用するお客様も多い。店内の飾り付けや陳列やPOPは季節に応じて変えており、お客様が入りやすく買いやすい店となった。

[商工会等と連携して歴史あるまちづくり]

日本で現存する唯一の関所を観光の目玉としている新居町では、江戸時代から続くたたまいが売り物である。当店は店舗改装するにあたって昭和のレトロな雰囲気そのまま残す店構えとしている。そして、新居町商工会が実施している「臨店研修」に地域に根差し地元の方々から愛されている老舗として登場し、移り変わりゆく時代の中で、変わるべきことと変わらず受け継いでいくべきことを模索する店主の姿を描いたノンフィクションVTRを作成している。これはYoutubeに投稿されており、全世界からアクセスが可能である。地元小売店の老舗モデルとして地域の産業振興に貢献している。当店の販路拡大にも繋がっている。

湖西市には自動車関連の工場が集積しており、静岡県内外に出張する社員が多くいる。「湖西の土産が欲しい」との要請を受け、新居町商工会が音頭をとって「手土産プロジェクト」を発足させた。当店もプロジェクトに参加し、地元の5店とチームを組んで湖西市内5つの菓子店の味を1つの箱に揃えた「湖西味めぐり」を完成させた。



花火好きの2代目が命名し3代目製作



地元漫画家のイラスト入り袋