

有限会社赤門堂

佐賀県鹿島市

<https://www.akamondo.com/>



店舗概要

創業年 1949年(昭和24年)
売場面積 93.7㎡(28.4坪)
従業員 5.0人
営業時間 9:00~19:00
定休日 水曜日

商品構成

・製造菓子 93.0%
・仕入菓子 7.0%

経営方針

人は願います 我が身の 家族の 大切な人の幸せを・・・
お客様も願います お祝い・御礼・非礼の気持ちが伝わることを・・・
赤門堂の創り手も願います
この手仕事がお客様に幸せや喜びを感じてもらえることを
どうかそんな願い事がかないますように

発酵文化の香る肥前鹿島を商品と手づくり看板で PR

[酒粕・麴・味噌などの地元発酵食品と地元農産物で体にやさしいお菓子づくり]

昭和24年(1949年)、先代が創業し郷土銘菓を中心に商ってきた。2代目である現店主は地域資源「発酵」に着目し、地元の農産物(みかん・エゴマ等)と食文化である酒粕・麴・味噌等の発酵食品を原材料として組み合わせ、オンリーワンの商品を作り続けている。一番人気は「肥前鹿島兄弟ぼうろ」である。兄の奴黒兵衛は黒糖生地に醤油こうじを練りこみ黒糖の粒々をのせて焼き、弟の奴白兵衛はぼうろ生地に生姜と蜂蜜や醤油こうじや白みりんを練りこんで焼き上げ、鹿島産の生姜入り白蜜をかけている。鹿島産みかんの果汁を練り込んだぼうろ生地を焼き上げ、みかん蜜を表面に塗ったのが「みかん娘」である。鹿島産いちごを使用したカットパウンドケーキ「いちご畑」もあり、お客様を楽しませている。数多くの製品を販売しているが、人気の中心は奴黒兵衛と奴白兵衛の兄弟ぼうろであり、店のキャラクターとして活躍している。毎月15日は「15の市」とし、ぼうろ類は全て15%引きにするサービスまで行っている。店主は鹿島発酵研究会会長(現在は事務局長)として発酵まつりを盛り上げ、TVやラジオにも出演して発酵文化の香る街鹿島のPRに努めた。

〔手づくり POP でお店だけでなく鹿島全体を活性化〕

ネット販売全盛の時代に実店舗での買物を楽しく演出したい、寂しくなった商店街を明るくしたいという2つの思いから、現店主は手づくりの看板やPOPに力を入れている。兄弟ぼうろの看板のように定番化している看板もあるが、季節毎に作り直すことを基本としている。また、新製品を販売する時は店頭や店内を立体の看板やPOPで飾っている。自店のホームページには「店主の手づくり看板ギャラリー」があり、これまで制作した代表的な看板とPOPが紹介されている。店内を飾る季節のディスプレイも全て店主が手作りしており、来店客だけでなく地域住民の楽しみにもなっている。営業用の車輛にもマグネット式手づくりPOPのラッピングが施されており、動く広告塔の役割を果たしている。様々なイベントにも出店するが、その時の屋台等も店主が手作りしている。店主の手づくりPOPや看板は地域の集客にも一役買っている。毎年9月に開催される各地区の敬老会でお菓子の注文を受けているが、敬老会のためにオリジナルの立体看板を作成して提供している。鹿島市の産業活性化施設である「海道しるべ」に対しても、より多くのお客様が訪れるように、途中の坂道に立体看板6枚を進呈している。この看板が今では施設のランドマークになっている。

〔地元の高校・大学・行政と連携して積極的に新製品開発〕

地元農産物と発酵食品を組み合わせる新たなお菓子を創造することが当店発展の原動力となっているが、鹿島市の産業振興の強化を更に推進しているのが地元の高校や大学との共同商品開発と鹿島市産業活性化室「海道しるべ」との連携である。鹿島実業高校商業科3年生と共同開発したお菓子の1つが、鹿島産のはるかとなつみゼリーを二重にした「肥前鹿島みかん姉妹」である。ラベルのデザインとキャラクターも高校生自ら製作した。当店のネット販売で出店しているサイトは近隣の嬉野高校が管理運営を行っている。県内の大学と2年をかけて共同開発したのが「食べるえごま」シリーズである。カリカリ棒、えごまづくし、味噌サブレ、味噌ぼうろの4種類が完成し当店の主力商品に育っている。鹿島市産業活性化施設「海道しるべ」の販売コーナーには共同開発した商品が置かれ、体験教室でのお菓子づくりの講師としても協力している。市内のお菓子業者と共同で開発した鹿島市のふるさと納税返礼品である焼き菓子セットにも奴黒兵衛等の当店のお菓子を取り上げられている。



店主手作りの看板が店内に季節と賑やかさをもたらす。



人気の肥前鹿島兄弟ぼうろ