

有限会社扇屋菓子舗

群馬県富岡市



店舗概要

創業年 1897年(明治30年)
売場面積 40.0㎡(12.1坪)
従業員 6.1人
営業時間 9:00~18:30
定休日 水曜日

商品構成

・焼菓子	60.0%
・生クリーム大福(12種)	15.0%
・かりんとう饅頭(5種)	10.0%
・シルクサブレ	10.0%
・仕入れ商品(煎餅等)	5.0%

経営方針

- ・世界遺産のある街にふさわしい商品を製造し、美味しさへの追及。
- ・赤字を出さない経営に努める。

世界遺産のまち、富岡を菓子で盛り上げる

明治時代にわが国で初めての近代的な製糸業が興った富岡市。その市街地での明治30年(1897年)創業の菓子店として数多くの関連商品の製造販売を行っている。

ひとつは、繭から取り出したタンパク質、シルクフィibroインを液化したシルクタンパク液の利用。市内の関連事業者で立ち上げた「富岡シルクブランド協議会」に参加し、シルクタンパク液を使ったお菓子を商品化し販売することにより、地域ブランドづくりに一役買っている。シルクタンパク液入りのお菓子として、「富岡シルクポテト」「富岡絹(シルク)かぼちゃ」はじめ、ドーナッツやカステラ、サブレなど多様だ。こうした富岡の土産物品は、富岡製糸場の売店をはじめ富岡市営直売所、道の駅などで委託販売している。このほか、看板商品として「カリントまんじゅう」などがあり、アイテム数は和洋あわせ50を数える。

近年、異業種交流会で知り合った近隣農家のイチゴを使った「いちご大福」を期間限定で販売するなど、地域との連携を深めている。

歴史のある店として店舗内には昭和18年(1943年)頃の旧店舗写真を飾るなど、世界遺産の街ならではの店作りを心がけている。