

株式会社嶋屋

大阪府大阪市阿倍野区

<http://www.simaya.com/>



店舗概要

創業年 1948年(昭和23年)
売場面積 10.0㎡(3.0坪)
※本店のみ
従業員 4.0人 ※本店のみ
営業時間 9:30~20:00
定休日 無休

商品構成

・さつまいも加工品 100.0%

経営方針

先憂後楽-せんゆうこうらく-

いものおいしさをシンプルに極める

大阪阿倍野区に「芋菓子匠」の看板を掲げ、大学芋をはじめ、芋けんぴなどさつまいもに特化したお店として知られる。阿倍野の本店と支店3店舗のほか、インターネットの楽天で販売している。

素材がシンプルなだけに、品質と味、価格を一定に保持し続けることに心を砕く。インターネットでの販売も美味しかったという口コミが多い。その素材は、系列会社の鹿児島県の直営農場で土壌からこだわって生産している。揚げたさつまいもにからめる蜜は、さつまいもの甘み、ほくほく感を引き出すよう同店のオリジナルだ。こうした売場では、さつまいもをすべて手で切るところから始める。手切りすることでさつまいもの良し悪しを確かめることができるほか、目の前で揚げたてのほくほく感を伝えることができる。

近年力を入れているのがデパートなどでの実演販売だ。実演販売においては、さつまいもを手で切るところからという条件があり、かつては人手が割けないことで実現できなかったが、後継者の息子の1人が担うことになり実演販売が可能となった。その結果、催事販売での売上が伸び、同時にファンの増大につながっている。支店での販売は主にパートタイム社員が担うが、長く勤められるよう査定を客観的に行い、給与に反映している。