

小松屋製菓 < 栃もち本舗 小松屋 >

静岡県浜松市天竜区

<https://5028seika.com/>



店舗概要

創業年 1926年(昭和元年)
売場面積 30.0㎡(9.1坪)
従業員 2.6人
営業時間 8:30~18:30
定休日 木曜日

商品構成

・自家製品(菓子類) 80.0%
・仕入菓子 15.0%
・玩具 5.0%

経営方針

- ・可能な限り地元産食材を使用した製品づくりをするのがモットー。
- ・古くから地元で伝わる「栃を食べる」食文化。少子高齢化が加速し、若い世代には馴染みがない物となりつつあるが、先代から受け継いだ「栃の加工技術」を後世に伝えるとともに、お菓子を通して「栃」の可能性を広く知っていただく活動を行っている。

栃の実を独自の技術で現代に通用する商品に仕立てることに成功

【「栃」という食材にこだわって日本全国の特典少数ファンを獲得】

昭和元年(1926年)初代が当地で駄菓子屋を開業した。当時は林業が盛んであり人口も多く、三輪自動車ミゼットを使って拡販も行っていった。後を継いだ二代目は家庭では作る事が少なくなっていた栃もちを効率的に自家製造する技術を開発し商品化した。そして平成9年(1997年)三代目がUターンしてきた。二代目から学んだ栃もちの技術を継承し、そこに洋菓子の技術を取り入れた商品づくりを行い、商品価値を高める事に成功した。

当店の栃もちはもち米に対して栃の実の比率が多く、味も香りも濃い事から、栃もち愛好家から高評価をいただいております、遠方からの注文も増えています。「栃の実」と言えば栃餅や栃煎餅そして栃羊羹が代表的な商品であるが、当店は餡と純生クリームを栃餅で包んだり、洋菓子風に焼き上げるなど、和風にとどまらない商品アイテムを増やしている。

現代のニーズに合わせて甘さは控えめ、自然素材の味を大切にするため、精製度が低い和三盆糖も使用している。高品質な素材にこだわる事で原価率は高くなってしまいが、和モダンな簡易包装への大胆な変更や、栃の加工作業を店主自らが全て行う事で手頃な販売価格を維持している。

〔住民や来街者が気楽に休むことができるスペースに店舗改装〕

当店は人口2,000人、高齢化率は58%を超える小さな町に立地している。喫茶店のない町に、遠方からのお客様と地域の住民が集えるイートインスペースを提供するため平成27年(2015年)に店舗改装した。交流の場の提供により、一人暮らしの高齢者には健康寿命の増進、認知症予防につながれたらと考えている。都市部からの若者には、地元住民との交流で地域への関心、興味を持ち、店舗だけではなく、町のファンになっていただけたらと考えている。

改装後の店内は、地元住民の趣味の作品展示や、町に関する書籍も揃え、「栃」の加工方法なども紹介している。平成29年(2017年)には木のぬくもりがある店舗デザインや、おもてなし、社会貢献が評価され、静岡県が主催する「地域のお店」デザイン表彰で優秀賞を受賞する事が出来た。

また、近年増加傾向にある自転車愛好家の意見を取り入れ、店舗前にオリジナルの木製バイクスタンドを設置した事により、SNS等、口コミによる利用者が少しずつではあるが年々増加している。

〔地元水産の農産物を住民と一緒に育てて水産の産業興しに挑戦〕

自店ホームページでは、商品紹介や販売を行っており、ブログやSNSを活用して地域での活動や最新情報なども配信している。以前から催事・イベントでの販促は行っていたが、近年は田舎に興味のある方を対象としたイベントに積極的に参加し、店舗や地域の魅力を伝える活動もしている。

地域の小規模茶農家から市場に出回る事もない良質な有機茶葉を仕入れ、菓子材料として使用する事で茶の継続栽培に貢献している。

水産地域に伝わる在来品種の栽培や休耕地の有効利用、空き家を利用した農泊などを推進するためにNPO法人「こいねみさくぼ」を地元有志と一緒に立ち上げた。行政からの支援には頼らず、市内民間企業と共同で、耕作放棄地で粟(あわ)・黍(きび)などの雑穀を栽培し、雑穀の認知度向上と地元雇用創出を目指している。現在は雑穀と在来ジャガイモの栽培のみを行っているが、今後は、大豆や大麦などの栽培を推進して、販路確保、雇用創出、商品開発を実現したいと考えている。

NPOを立ち上げて五年が経過し、農業のノウハウも少しずつではあるが蓄積されてきた。菓子作りとの二足の草鞋は簡単ではないが、今後も継続していきたい。



広々とした店内にイートインスペースと木製のオリジナル陳列棚を設置



店の前に設置した、木製のバイクスタンド