

## 有限会社藤宮製菓

埼玉県さいたま市岩槻区

<https://iwasho.manabiya.co.jp/fujimiya/>



### 店舗概要

創業年 1955年(昭和30年)  
売場面積 102.0㎡(30.9坪)  
※本支店合計  
従業員 5.3人※本支店合計  
営業時間 9:30~19:00  
定休日 水曜日

### 商品構成

・和菓子 100.0%

### 経営方針

- ・お菓子と文化で笑顔を創る
- ・真面目に作り、真面目に売り、正直に商売する
- ・お客様、取引先、従業員等、当社に関係するすべてが幸せになるような経営を行う。

## 地域社会と地元の学校と連携して地域を活かす商品づくり

### [ネーミングや地域行事に合わせて岩槻らしさあふれる菓子作り]

岩槻区内で3店舗を展開しているが、岩槻駅前の本町店は外観が蔵造りであり、中に入ると太い柱や階段箆が目を引く。「和菓子は日本の食べ物」であるからこそ、国内産の小豆・小麦粉・米で作られたものが一番おいしく安心できるものと考えている。長年の人脈を活かして、十勝の小豆・京都の米粉・滋賀の羽二重餅等、国内産でそれぞれの菓子に合う産地の原料を使用している。埼玉県産の素材にもこだわり、埼玉県産の米粉を100%使用し、揚げていないヘルシーな「米粉の焼きどーナツ(プレーン・ごま・きなこ・抹茶)」を開発、定番商品として販売している。

平成24年にさいたま商工会議所商業部会において設立された「さいたま地域ブランド育成研究会」のメンバーとなり、市域的な枠組みや、既存の商品・ブランド制度にとらわれない素材の発掘を行い、「小麦と小麦文化」をテーマに研究を行った。その結果「ついたちまんじゅう」という風習を知り、市内和菓子店舗と協力して、復刻版ついたちまんじゅうの開発、製造販売

に努めた。平成 27 年には、「ついたちまんじゅうの会」を設立。会長として地域振興に寄与するため、地域に根ざした商品づくりに尽力し、現在も毎月 1 日限定で「ついたちまんじゅう」の販売を実施している。岩槻のひな人形やお城にちなんだ和菓子も揃えている。

### 〔岩槻商業高校のコラボ商品開発とネット販売〕

平成 17 年から埼玉県立岩槻商業高校との共同商品開発を行っている。授業の一環としても取り上げられており、これまで次のような商品を開発してきた。

- ・「ヌウっちやさぶれ」：しっとり甘く抹茶の風味豊かなサブレ
- ・「埼玉の活気（柿）ブッセ」：埼玉県の杉戸農業高校が加工した「早生次郎柿」のペーストを越谷総合技術高校が試作、岩槻商業高校がマーケティングを担当。外はフワフワ、中はもちもち、味はマイルドに仕上げた新しいタイプのブッセ。
- ・「ドリームキャッチ」：岩槻商業のキャッチコピー「夢をかたちに」をヒントにしたグローブ型の焼き菓子。白あん・カスタードクリーム・桃のフルーツ入り。
- ・「逃げるリックン検索チュウ」：パソコンのマウスをモデルにした「フィナンシェ」。チョコバナナ・アーモンドスライスの 2 種類の味。

これらは岩槻商業高校が主催するネットショップ「岩商まなびや」で販売されている。この他、人間総合科学大学ともコラボして商品開発を行っている。

### 〔本町店 2 階を「やすらぎ空間」として地域社会に無料で開放〕

本町店は 170 年の歴史がある蔵造りの魅力的な建物である。その 2 階を地域住民に無料で開放し販売促進に活用している。

- ・机・座布団・お湯・湯のみ等貸出可能
- ・使用時間は 1 回 3 時間程度まで（展示等は要相談）
- ・料金は無料

上記を貸出条件としており、ベビーマッサージ・落語（岩槻出身 土橋亭里う馬氏）・人形彫刻作家 磊（らい）作品展（雛めぐり期間）等に利用されている。部屋の使用料は無料ではあるが、当店の 500 円相当の和菓子セットを購入し、部屋で食べてもらうことを条件としている。



岩槻商業高校生とのコラボ商品開発



#### 過去の催し物

- ・ベビーマッサージ
- ・落語（岩槻出身 土橋亭里う馬氏）
- ・人形彫刻作家 磊（らい）作品展（雛めぐり期間）
- ・お菓子製造体験教室

本町店 2 階のゆとり空間を無料で地域に開放