

# お菓子の家 えいらく

大分県玖珠郡玖珠町  
<https://eiraku.net/>



## 店舗概要

創業年 1929年(昭和4年)  
売場面積 38.1㎡(11.5坪)  
従業員 5.0人  
営業時間 9:00~19:30  
定休日 日・第3月曜日

## 商品構成

・ケーキ類 50.0%  
・焼き菓子類 45.0%  
・その他 5.0%

## 経営方針

- ・身体に優しい菓子作り
- ・厳選した素材を使用、保存料を使わない菓子作り
- ・素材は玖珠町を中心に大分県内のものを使用

## 地元の特産品を使い、保存料を使わない身体に優しい菓子作り

### [地元の酪農家重見さんとえいらくシェフのこだわりスイーツ]

厳選素材を求めてパティシエシェフえいらくが行き着いたのが「しげみファームのノンホモ生乳」。玖珠の山間部に位置し、自然も豊かで空気も良く、きれいな地下水も豊富で、乳牛を育てている。ストレスも溜まらなく育てられたミルクは、ふくよかな香りが漂い、自然な甘みを持っている。九州では初となるしげみファームの無殺菌ノンホモ生乳と地元玖珠産の地卵を使用し、酪農家の重見さんとえいらくシェフが一緒に開発したのが、身体に優しいノンホモプリン「くすプリン」である。

玖珠町産の米を特殊粉碎して出来た高品質の米粉と薄力粉を混ぜて作ったえいらくオリジナルブレンドの粉を使って焼き上げたスポンジケーキを、しげみファームの生乳から作った自家製練乳クリームを中心に包み込んだのが「くすモーモーロール」。しっとりとした食感が特徴。更に、いちご果汁を加えた「くすモーモーロールいちご」も開発している。「くすモーモーロール」はそれだけのパンフレットを作成しており、当店のコンセプトを代表する洋菓子になっている。

## 【玖珠産の米粉を使用する米粉スイーツを開発】

玖珠町は酪農だけではなく米づくりも盛んな地域であり、全国食味ランキングで、西日本で唯一最高ランクである「特A」に輝いた実績がある。玖珠のお米から良いモノだけを選別して粉にして、小麦を使わず100%使用したの「くす米粉スイーツ」である。材料となる米は低温倉庫に保管され、異物除去選別装置を使って高い品質を保持している。高品質であるが故に価格も高くなりがちであるが、割れ米・くず米を配合することで価格を抑えることができています。

グルテンフリーとして商品化した「くすこめかすてら」「お米ロール」「クッキーシュー」「くす★まどれぬ」と、これに小麦を一部加えた「玖珠からのおくりものクッキー」を加えて、「米粉スイーツ」レポートリーとしてパンフレットを作成している。

メインとなるスイーツの他にもケーキ・ゼリー・焼き菓子・和菓子を製造販売しており、アイテムは50を超えるが、中でも看板となるのがこの為だけに開発したゴールドンスポンジの中にクリームをサンドし、えいらく二代目の店主が20年かけて研究開発した数種類の洋酒をブレンドしたシロップをしみこませた「サバリン」である。

「万年山の満月」「立羽田の景」「飯田高原の想ひ出」「温泉郷クッキーシリーズ」「かがみ山の風車」等、地元の地名を名称としているお菓子もあり、地元から親しまれ、お土産等にも利用されている。

## 【商品パッケージのイラストは玖珠町で活躍するお絵描き人「satoko」さん】

当店で使用している商品パッケージやパンフレットそしてホームページ等のイラストは、玖珠町で活躍するお絵描き人「satoko」さんに依頼している。ほのぼのとした表現が当店のコンセプトによく合致している。地元玖珠町に対する当店のこだわりがデザインにも現れている。当店ではこのイラストを使って、印刷データは自店で作成しており、コストダウンを図りながら、定期的に町内及び近隣に旬の商品を掲載するチラシを配布している。チラシには一押しのお米粉クッキーのクーポン券を付けており、来店客の増加を実現している。

地元玖珠町商店街のポイントカードにも加入しており、積極的に販促に利用すると共に、年間購入金額の多いお客様には優先的に新商品の案内等を配布するサービスも行っている。



品数豊富なショーケース

こだわり「くすモーモーロール」と

玖珠町で絵師として活躍する satoko さんのイラストパンフレット