

株式会社つるの玉子本舗

岡山県岡山市北区

<http://www.shimoyama.org>



店舗概要

創業年 1887年(明治20年)

売場面積 14.9㎡(4.5坪)

従業員 13名

営業時間 8:30~18:00

定休日 日曜日

売上高 70,452(千円)

商品構成

きび団子 59.6%

ようかん 15.6%

つるの玉子 15.6%

せんべい 7.0%

その他 2.2%

経営方針

初心を忘れず、安全で安心な商品を提供する。

岡山銘菓「つるの玉子」の伝統を守り、「きびだんご」などの岡山名物

に加え、地元のフルーツを生かした洋菓子にも取り組むお菓子屋さん

[素材にとことんこだわった良心的なお菓子作り]

創業124年の老舗の味を守るために、原材料は何よりも品質重視で吟味している。

合成着色料は一切用いず、天然色素または素材本来の色を大切にしている。また、できる限り、国産、無農薬の原材料を求めており、保存料も使わず、賞味期限より安全性を重視する姿勢は創業以来一貫している。

桃太郎伝説でおなじみのきびだんごを取り上げてみても、遺伝子組み換え原料などは使わず、伝統的な原材料で素朴な味わいを引き出している。

結果、他社のきびだんごとは一味違う老舗の味として高い評価を得ており、他県からの観光客はもちろん、岡山在住の人々の間でも、お土産の定番として広まっている。地道な販売努力が実を結び、リピーターを確実に確保することにつながっている。

また、近年特に力を入れている洋菓子だが、岡山県産の放し飼い地鶏の有精卵をベースに、無農薬有機栽培のナッツ類を用い、自然派志向の上質ななお菓子作りに徹している。老舗の和菓子屋としてのノウハウを生かした洋菓子として好評を得ている。

[県産の有名フルーツの知名度を活かしネット販売]

岡山県の誇る有名フルーツである白桃、マスカットを用いた商品を開発・販売。

高級果実として、有名な岡山の白桃・マスカットを用いたゼリーを戦略商品として開発した。また白桃を用いたロールケーキはもともとは既存のお菓子、白桃ゼリーやつるの玉子、米のなる木の原材料を使い、スタッフがおやつとして楽しんでいた「まかない」的な存在だったものをブラッシュアップして商品に仕上げた。

また県産フルーツの知名度を最大限に活かし、岡山県の老舗和菓子屋が開発した「ご当地限定品」としてネット販売することにより、競合関係の他社の類似商品との差別化を図ることに成功し、一定の売上げを達成している。また、相乗効果として従来の顧客層とは異なる若い世代等の顧客の取り込みにも繋がっている。

[小さなパッケージ商品を開発]

気軽に買いやすいように、500円前後でのパッケージ商品を作り、陳列棚の最前列に置いている。

ギフト用の詰め合わせはあえてショーケースの横にし、定番商品の5個入りなど気軽に買える価格帯（1個500～600円）に設定。ショーケースの正面上に置いている。パッケージはデリケートな菓子が型くずれしないように、工夫されている。ギフトを購入した客がついでに自宅用として購入したり、初めての客がおためし用として購入するなど、売上増につながっている。

[商品カタログ兼用の注文書]

商品のラインナップをチラシとして作成。カラー写真に分かりやすく、簡潔なコメントを付している。裏面は、モノクロ1色でファクシミリでも注文できる注文書になっている。表面カラー、裏面モノクロとコストを抑え、一定フォーマットに従って分かりやすく店の商品を紹介したカタログともいえるチラシで、訴求効果が高い。

[地元の間屋との長年の信頼関係が高品質な和菓子を生み出す]

老舗の品質、味を大切に守り一定の品質を維持していくには、古くから続く間屋との取引が大切である。価格面でのみ評価をし、ころころと仕入れ先を変更するのではいい商品は作れない。

さまざまな新規飛び込みでの食材の売り込みがあるが、一定の品質を維持するためには素材が重要である。古くから地元の間屋とは一定の信頼関係が築かれている。当店の求める品質の原材料を最優先で納めてくれている。これは、一朝一夕にできるものではなく、長年の信頼関係により生み出されている。

【店舗立地】

J R岡山駅から伸びるメインストリート桃太郎通りに面する路面店であり、駅から徒歩5分の繁華街にある。また観光地である後樂園へもバスで10分程度。

商圏は岡山市内を中心にした岡山県内全域から広島県まで。また、後樂園に通じるメイン通り(桃太郎通り)に面していることから観光客の土産需要もある。

市内には、競合関係にある和菓子店も多いが創業100年を超える老舗として、確かな味を求める顧客に支持されている。中心客層は50代以上。

【店舗実績】

明治20年(1887)現住所で開店した創業124年を数える歴史をもつ老舗。

創業者は、下山治四郎。屋号は下山松寿軒。

現・代表は先代(故人)の3男。大学卒業後、専門学校で菓子製造を学び、父の後を継いで、経営全般を見ている。家族で経営をしており、長男がインターネットでの販売を担当。

長女が洋菓子店で修業の後、同店に入り、洋菓子の製造を担当。3人の子どもの母が、店舗運営全般を見ている。ほか、製造に正規従業員のほか、店舗での販売はパート社員が担当。



↑店長の下山ケイ子さんと販売員の松田裕子さん。

商品がずらりと並んだショーケース。

入口には季節の商品の案内と
注文書兼用の商品カタログ↓



店名にも使われている菓子
『つるの玉子』→

