

有限会社但馬屋

茨城県水戸市

<http://www.tajimaya.biz/>



店舗概要

創業年 1934年(昭和9年)
売場面積 66㎡(20坪)
従業員 7.2人
営業時間 9:00~19:00
定休日 不定休
売上高 54,374(千円)

商品構成

豆菓子 90.0%
菓子 10.0%

経営方針

「美味しく食べて健康に」をモットーとし、豆本来の機能性・栄養素をお客様と共有しながら笑顔が生まれる商品として、自家用からギフトまで幅広く対応できる商品構成を心掛けている。

原材料にこだわった多様な豆菓子を製造・販売する老舗の豆菓子店

[創業80年の豆菓子専門の老舗]

当店は昭和9年の創業から80余年になる豆菓子専門店である。伝統の製法を時代のニーズに応えながら製造・販売に努め、地域の人達とともに歩んできた。

商品は豆菓子が9割を占め、落花生・大豆・ソラマメ・豌豆などの豆類からアーモンドカシューナッツなどのナッツ類まで幅広く商品化している。販売は店頭売りからホームページ上でのネット販売も行っており、全国の顧客を対象としている。

節分・雛祭りなど豆菓子・あられを使う行事の際には、季節にあった商品の提案や紹介をわかりやすく行う。こうした伝統行事の継承にも豆菓子専門店ならではの配慮が見られる。

[独自の加工法で他店と差別化]

品質の良い国産原材料を厳選して使用し、店側が納得できて顧客にも満足していただけるような商品作りを原点と考えている。商品の魅力を高めることが重要であり、一見、他店と同じと思われるような商品でも、独自の加工法を用い食べやすく味わい深いオリジナル商品にすることで、リピート客を掴む努力をしている。

[お客様の声を重視]

水戸駅北西の目抜き通り沿いにある本店は、一目で豆菓子専門店とわかるよう大きな「豆」の字を正面上部に表示し、老舗らしい店構えとしている。入口から店内を見通せるように什器の配置にも考慮し、お客様が入りやすいようにしている。豆菓子ということもあり商品自体の色彩が似ているため、それぞれの個性を引き立てるように袋の色や形態に変化を持たせる。

顧客などとの横のつながりを重視し、店内に設けられた試食コーナーでは、購入に迷っているお客様が味見をし要望に応じた商品のご案内ができるようにしたり、その場で味の感想を聞いて次なる商品開発に役立てる場としている。

またホームページ上にあるお問い合わせ欄でも直接質問や要望を受け、お客様とのコミュニケーションを取る。時代のニーズやニッチ市場を的確に捉えることにより、新たな商品開発やコラボレーションに繋がっている。



[災害時の保存食としても地域に貢献]

従業員に対しては、日常の会話を通じてコミュニケーションの確保を図っており、業務に積極的に参加している者には特別賞与を支給している。また、勤務時間については選べる時間帯を設定し、各人の希望に応じている。

商工会議所、茨城県物産協会の活動にも参加して地域の活性化策にも協力しており、東日本大震災の際には自らも被害を受けながらも非常食・保存食として煎豆を提供し、また水道の復旧までの間井戸水を提供するなど、地域の復興に貢献した。

【店舗立地】

店舗は本店のほか2つの支店がある。本店は水戸駅から1kmほど離れた幹線道路沿いの商業地区にあり、支店の一つは南町、もう一つは中心市街地に立地する百貨店内に出店している。いずれも商業地区内である土産物としての販売に有利な立地となっている。

本店近隣にはスーパーマーケットが1件あるが、豆菓子専門に扱うという点において競合店とは言えない。

【店舗実績】

店主は大学卒業後、平成3年に現会長である父が経営するこの店に入社。平成10年に代表取締役となり、現在に至っている。

店主と奥様を中心にパートを雇用し、本支店の経営をしている。
