

## 菓子匠 壽康庵

宮崎県宮崎市

<http://jyukohan.com/>



### 店舗概要

創業年 1965年(昭和40年)  
売場面積 110㎡(33.3坪)  
従業員 15.5人  
営業時間 9:00~20:00  
定休日 なし  
売上高 92,844(千円)

### 商品構成

和菓子 50.0%  
洋菓子 50.0%

### 経営方針

- ・地元食材を多く利用し、地域に密着した菓子作りを行う。
- ・地元食材の良さを多くの消費者に届ける工夫を行う。
- ・店舗名の壽康庵は太閤秀吉の茶室が由来。茶の湯と同じく、訪れたお客様一人ひとりに感謝の気持ちを伝え、日本古来の美意識を感じるおもてなしを行う。

## 地域の食材を多く使用し、 地域密着型のお店を目指す和洋菓子を揃えるお店

[食材を多く使用して地域に密着した菓子製造・販売を行う]

当店は宮崎県宮崎市に所在し、本店及び支店1があり、和菓子と洋菓子の両方を製造販売している。本店は、和風の外観で、支店は和洋折衷の外観となっている。店舗名の「壽康庵」は、太閤秀吉の茶室に由来するとのこと。地域食材の発展を念頭に置き、「地元宮崎の素材を大切にしてお菓子作り」を製造の方針としており、地域に密着した菓子作りを行っている。接客については、茶の湯と同じく、訪れたお客様一人一人に感謝の気持ちを伝え、日本古来の美意識を感じるようなおもてなしの心を接客の方針としている。仕入商品(乾きもの等)以外は、商品一つ一つのこだわりを生かすため、すべて一から自社で製造している。

[舗設備、販売促進等の工夫]

店舗内の照明はオレンジ調にし、暖かみのある入店しやすい雰囲気を作り、店内は暗めに、ショーケース内は明るくし、商品を見やすいよう工夫している。店舗のレイアウトについては、中心に冷凍食品(アイス)と仕入商品(乾きもの等)を置き、店内を左右に分け、和菓子コーナーと洋菓子コーナー

を分けることによりスムーズな導線を確認している。

また、店内4か所に畳を使ったベンチを置き、入店客にお茶を提供したり、荷物置場などとして活用してもらえるようにしている。独自商品については特設スペースを設置し、ショーケース内は高い段に売れ筋商品や季節商品を置き、購買意欲が高まるよう工夫している。販売促進対策としては、83種類に上る多様な商品の品揃え、常に新商品の試作・開発により新しさを出し、



また、固定客の確保に向け季節ごとにDMを送付、フェイスブックの活用による商品案内、POPについても手書きで和洋菓子を区別し、雰囲気盛り上げている。

生菓子については当日生産売り切りを前提として、不良在庫の抑止に努めている。自社ホームページを立ち上げ、インターネット販売を実施し全国に発送する体制を作っている。

[上の減少傾向に対応した経営管理等]

和菓子・洋菓子の製造において、それぞれ調理長を設置。売れ筋商品の把握や在庫の管理を行っており、日々の製造数を独自に決定できるようにしている。

パートが販売の主力となっており、接客が一定レベルを超えたと判断されるパート職員には夏と冬に正社員と同様ボーナスを支給し、接客向上を図っている。パートは女性が多いため、家庭との両立を支援するようその希望に応じた出勤日・勤務時間を最大限に考慮したシフトを組み、働きやすい職場となるよう努めている。

---

#### 【店舗立地】

店舗は宮崎県宮崎市にあり、本店は宮崎駅から2kmほど離れた宮崎市の中心部に近い松橋2丁目に、支店は本店の北方約2kmの船塚にある。

商圏は宮崎市周辺で、宮崎市の人口は40万人。

和菓子と洋菓子のウエイトは、ほぼ半々である。

#### 【店舗実績】

代表者は71歳。亡夫が高卒後専門学校で菓子作りを学び、卒業後東京にある洋菓子店ボストンで6年間修業し、昭和40年に開業した。

現代表者は、結婚後専従者として当社事業に従事し経験を積む。

平成21年に代表者に就任し、現在に至る。

---