

株式会社嶋屋

大阪府大阪市

<http://www.simaya.com/>



店舗概要

創業年 1948年(昭和23年)
売場面積 91㎡(27.5坪) ※本店支店合計
従業員 14.2人
営業時間 9:30~20:00
定休日 無休
売上高 143,197(千円)

経営方針

地域密着型の店舗として地域に愛される店を目指している・

天然素材にこだわり体に良く、自然な甘みを活かした商品に仕上げている。

大阪・阿倍野発のブランドとして大阪府が創設した大阪産(おおさかもん)名品の認定を受け、地域を代表する店となることを標榜している。

商品構成

いも菓子 100.0%

大阪阿倍野でこだわりのいも菓子に特化したお菓子屋さん

『大阪産(おおさかもん)』を売る阿倍野の代表店]

当店は、大阪阿倍野地区を中心に数店を展開しているいも菓子屋さんである。当店の経営方針は、地域密着型の店舗として、地域に愛され、継続して来店してもらうことである。このため、商品開発に注力し、「天然素材」「健康」にこだわり、単純な製法だけに細部にまでこだわり他店にはまねのできない飽きの来ない味に仕上げている。原料いもは鹿児島島の契約農家から調達した厳選素材のみを使用、製造工程はすべて手作業、64年の業歴の中で製法に工夫を重ね、揚げ油・蜜にまでこだわっており、他店には追随できない味に仕上がっている。店頭販売品は、原則として店内で調理し出来立てを提供、品質保持のため当日中の売り切りを徹底している。原料いもは、鹿児島にある関連法人を通じて契約農家より予め定めた契約価格で仕入れており、仕入価格の変動を抑え、安定した原価を維持している。

当店のいも菓子は、大阪阿倍野発のブランドとして大阪府が創設した大阪産(おおさかもん)名品の認定を受けており、地域を代表する店となるよう努めている。

〔製造工程を見せることによりお客を呼び寄せる〕

店頭で製造用の大釜を2個置き、製造工程を顧客に見せる工夫をしている。販売は各店とも小規模なカウンターを挟んだ相対売りで、常連顧客との会話を通じロイヤリティの醸成や顧客ニーズを把握するのに役立っている。支店は、集客力のあるスーパーマーケット、駅ビル、百貨店など入居して、高い知名度を生かして安定した売上げを上げている。

更に商品の知名度を上げるため、全国の百貨店で開催される「物産展」に大阪阿倍野の地域ブランドとして多数出展している。こだわりの商品力と変わらない味で古くからの固定ファンが多く、固定客からのニーズが高い「気軽な贈答品」「自分へのプレミアムおやつ」として全国への配送を行っている。また、楽天市場にも出店し、インターネット販売を活用している。

たびたびテレビ・雑誌に取り上げられ、阿倍野を代表する名店としての知名度は高く、「鳴屋のポテト」で認知されており、結果として全国への販路開拓に貢献している。

〔長く働き続けてもらうための配慮〕

家族従業員以外はすべてパート従業員であり、店長、サブリーダーの役職を設け昇進させている。小売4店舗の店長はいずれもパート従業員であり、仕入、従業員の勤務時間管理に関し権限を委譲し、臨機応変に対応して総コストを下げている。また、パート従業員にも年2回ボーナスを支給している。

各店舗間の距離が近いことから、代表者や代表者家族従業員が頻繁に各店舗に顔を出し、コミュニケーションを図っている。従業員の定着率も高く、従業員間のコミュニケーションも良く取れている。長く続けてもらうことを重視し、勤務時間に関しては従業員の希望に配慮している。

【店舗立地】

本店は、大阪市阿倍野区阿倍野筋2丁目に立地、ほかに支店が近傍に2店あり、インターネット楽天市場にも出店している。

【店舗実績】

代表取締役は、65歳で、昭和44年に同志社大学を卒業後機械関連商社に6年、雑貨問屋に4年勤務した後、昭和54年に義父の経営する当店へ入社、昭和55年に義父より事業継承、平成19年に法人成りした際に代表取締役に就任、現在に至る。

30代後半の後継者がおり、インターネット楽天市場店の店長を務めている。

