

菓匠庵 白穂

大阪府東大阪市

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



経営方針

- 地域密着型の店舗として、お客様に愛され共に歩んで頂けるお店を目指す。
- 「商は笑にて勝する」を心がける。
- ナンバー1ではなくオンリー1を目指す。

店舗概要

創業年 1981年(昭和56年)
売場面積 39.08㎡(11.82坪)
従業員 5.1人
営業時間 9:00~19:00
定休日 火曜日

商品構成

和生菓子 50.0%
和焼菓子 45.0%
干菓子 5.0%

『ここでしか買えないもの』を目指す和菓子屋さん

近鉄奈良線の若江岩田駅から通称「木村通り」商店街を南に徒歩5分に位置する。

売れるお菓子ではなくお客様が喜んでくださるお菓子をつくる、白穂でしか製造できない機械生産ではなく手作りの和菓子を提供する、をモットーとしている。

日本の春夏秋冬を表現した和菓子で、年間300種類以上(月替わり商品等)の商品を用意する。ことに、「あんこ」づくりはこだわりがあるとのことで、こしあん、つぶあん、しろあんは、全て自家製で、こしあんで6種類あり、それぞれに最適な小豆の産地、品種を選んでいる。

また、地元の商圈調査を行い、チラシをまく枚数や地域を限定している。固定客へのDMを年3回、周辺のチラシを年3回の実施としている。

現代表は、平成13年から毎年各種の賞を受賞しているが、日本が誇る伝統の和菓子文化を世界にアピールするため、来年はフランスへ和菓子の技術講習に行くとのこと。

