

有限会社太平閣

福岡県大野城市

http://www.oonojo.or.jp/products/detail.php?product_id=409



店舗概要

創業年 1983年(昭和58年)
売場面積 30㎡(9.1坪)
従業員 15人
営業時間 10:00~19:00
定休日 火曜日
売上高 102,613(千円)

商品構成

天津包子(豚まん) 100.0%

経営方針

お客様に対して、購入回数に関係なく親切丁寧な接客を心がける。
従業員・パートがお互いに作業所内での身なりなど衛生面に気を配り、清潔に気を配る。
地域密着の店舗として地元の顔になる商品を提供する。

豚まん単品で年間1億円前後を売る豚まん専門店

[周辺地域に広く知られる豚まんの有名店]

当店は、福岡県大野城市に所在し、豚まん単品を販売するお店であり、この豚まんは、大野城市商工会から市の特産品として指定を受けている。このように取扱商品が1種類しかいないため、商品力の核となるレシピは門外不出で、従業員教育を徹底し、非常に高度な技術味付け等のノウハウを身に付けているため、この味をよそで出すのは困難だという。

店舗が1店舗しかいないため、広範囲の顧客の需要に応えるため、福岡市内の百貨店に贈答用商品を扱ってもらうとともに、遠方の客には宅配便配送を行っている。

地域の住民に愛される商品とするため、年間使用量を計算して計画的な原材料仕入れを行って製造コストを下げることにより、20年以上販売価格を1個150円(税抜き)に据え置いており、このような価格設定でも、創業以来ほとんど赤字が出ていない。接客にあたっては、購入回数に関係なく、親切丁寧を心掛けている。

[手作業による丁寧な商品作りと顧客を待たせないための設備充実]

豚まんは、手作業での製造であるため、製造工程を細かく分け、それぞれの製造工程をスムーズに行えるよう厨房施設のレイアウトを工夫している。具材は2日に1回手作業で練り込んでいる。

商品を多く提供するには、練った具材を保存する必要があるため、冷蔵施設を整えている。現在の店舗兼工場は、工場が狭いため1日3,500個の生産が限界で、毎日昼ごろ顧客の行列ができるが、顧客にできたての商品を提供できないことも多く、販売機会を失うこともあるため、現在新工場の建設を進めており、12月からは1日7,500個まで生産販売が可能となる見込みである。

売上の落ち込む夏場の40日間ほどは、18個以上購入される客には全国どこでも送料無料のキャンペーンを行っている。また、百貨店からの要望もあり、贈答用の冷凍品18個セットを展開している。

前述の通り、製造ノウハウが漏れないよう従業員に対し業務マニュアルを作成し、日々教育を行っている。また、女性のパート従業員が多いため、その家庭の事情などに合わせた柔軟な勤務シフトを組んでいる。



【店舗立地】

店舗は、福岡県大野城市の商住宅地に所在している。大野城市は、福岡市南東部に隣接していることから、福岡市を含む幅広い地域が商圈となっている。

周辺地域に広く知られた豚まん専門店であることもあり、遠方からのリピーターも多いという。

【店舗実績】

店主である代表取締役は79歳で、大学を卒業後福岡県大野城市の服飾店に勤務。

昭和36年に大野城市で紳士服仕立業を開業した。昭和58年に有限会社太平閣を設立し、同時に神戸の老舗豚まん屋「太平閣」からのれん分けにより豚まん小売業を併業した。

その後平成2年に豚まんの製造小売に特化して現在に至っている。
