

公益財団法人食品流通構造改善促進機構会長賞
—蒟蒻・ところてん—

株式会社大黒屋商店

埼玉県大里郡寄居町

<http://www.daikokuya-shouten.co.jp/>



店舗概要

創業年 1882年(明治15年)

従業員 11.8人

営業時間 8:00~19:00

定休日 月曜日

商品構成

- ・蒟蒻、しらたき 75.0%
- ・ところてん 13.0%
- ・その他食料品 7.0%
- ・氷 5.0%

経営方針

- ・地元にちなんだ商品を提供する
- ・地元の人が、気軽に立ち寄れるお店にする。
- ・安心、安全な商品を提供する。
- ・子供も大人も、わくわくするような商品づくりを心掛ける。

できたての蒟蒻やところてんを直販店で製造販売

創業は明治15(1882)年の蒟蒻製造メーカーで、販売先のメインはスーパーなどだが、工場直売のおいしさを知ってもらおうと店舗を併設している。

店舗での販売は、看板商品の「ゴリゴリこんにゃく」、「板さしみこんにゃく」、「大玉だんべえこんにゃく」のほか、数種類の天草を使った出来たてのところてんを販売。店内のイートインのGORIGORI CAFEで、こんにゃくを黒蜜ときな粉を乗せて食べるスイーツなどを出し、出来たての歯ごたえの違いを体感してもらう。GORIGORI CAFEでは、通年でかき氷などを販売、シロップを多数用意し、人気を博している。

同社のこんにゃくの特徴は、昔ながらのこんにゃく製造機のバタ練り機を使った歯ごたえと味しみ具合。それぞれの商品ごとに温度、バタ練り機での練り具合、回転数などを加減しながら造っていく。商品名の「ゴリゴリこんにゃく」は、バタ練り機で造ったこんにゃくならではの歯応えを表している。

また、地元限定食材として寄居町で無農薬栽培されている国産のエキナセア茶葉入りのこんにゃくの商品化など地域との連携も進めている。