

茶町KINZABURO

静岡県静岡市葵区

<http://kinzaburo.com/>



店舗概要

創業年 1915年(大正4年)
 売場面積 94.3㎡(28.6坪)
 従業員 6.1人
 営業時間 9:30~18:00
 定休日 水曜日

商品構成

・茶 30.0%
 ・菓子 59.0%
 ・焼物 3.0%
 ・その他 8.0%

経営方針

老舗とベンチャーの融和から常にオンリーワンを目指し、お客様にとってなくてはならない存在となるべく、社員全員の「明るさ」と「やる気」と「実践力」によって、顧客満足のために出来る全ての事を追求する事で、従業員と家族、お客様、社会、お取引様から笑顔をいただき、社員の生きがい、やりがいを実感出来る会社を実現する。

商品ではなく「やすらぎ」を提供するお店に転換

茶待ち和っふる「茶っふる」でお茶屋のイメージを一新

日本一の茶の集積地静岡茶町で創業し100年が経過している。日本茶のプロとして研鑽をすすめ、原材料としての茶葉流通、卸売、オリジナル商品開発等、日本茶の専門店として地位を築いてきた。代表者本人も競技会に数多く参加して優勝を果たしている。自ら「茶師」と称して講習会を開催し、本も出版している。日本茶のブレンドも自ら行い当店オリジナルの味を提供してきた。英語のHPも立ち上げ、スタッフには日本茶アドバイザーの資格を取得してもらったり、英語教育を行ったりするなど、茶の文化を海外にまで広げる努力を行ってきた。

しかし、2010年(平成22年)の店舗改装に先だって行われた静岡県立大学のセミナーで「急須で飲むお茶といたら〇〇」との質問に対して、「茶葉」ではなく、「やすらぎ」「くつろぎ」「リラックス」の回答が6割に達していた。そこで、自家製造のお菓子を食べながらくつろぎのお茶を体験するお店に大きく方向を転換した。代表者の母親が手作りしてくれたワッフルを思い出し、お茶屋が作る和風ワッフルとして「茶っふる」を商品化した。

11種類のお茶が試飲できる2階イートインでは毎月イベント開催

看板商品「茶っふる」はお茶の入った各種クリームが特徴であるが、日持ちするということと各種餡子を挟んだ「茶町あんくる」も品揃えしている。また「茶っふる」の他にも「富士山パウンド」「富士丸くん」「KINZABUROU ブッセ」等、お茶に合うお菓子をオリジナル開発している。アイスやソフトクリームも販売している。お客様は購入したケーキを2階のイートインで自由に食べることができ、11種類のお茶は試飲として無料で提供することが最大の特徴である。2階にはお茶の解説本も多数置いてある。試飲して気に入ったお茶を1階で購入するお客様も増えている。ポイントカードも発行しており、500円のお買上毎に1ポイント、20ポイント満点とし500円のお買い物券と交換している。満点回収時に住所氏名等記入してもらい、お礼の手紙を出している。また、誕生日にはプレゼントのDMを郵送する。

2階はイートインだけでなく、各種イベントを開催している。ホームページでは「カルチャー講座」として紹介している。定期講座としては、毎月1回、店主前田富佐男のお茶講座が開催されている。プリザーブドフラワー講座、ベビーマッサージ講座も定期的に開催されている。単発では様々なイベントが開催されている。1階店舗の集客には大いに貢献している。

茶の町コンシェルを立ち上げ「茶町」を観光化

当店がある「茶町」は徳川家康が駿府96カ町の町割でこの辺りに茶を商う人々が集められたことから始まっている。店を立ち上げて1年過ぎた頃にこのお茶の町を観光資源として活かすため、やる気のある10数店に声をかけ、「しずおか茶の町コンシェル」を立ち上げた。当店代表者は会長として活動しており、毎月の例会は当店2階で開催されている。「茶の町マップ」をイラスト風につくり、参加店舗を紹介している。JR東海と組んだ「さわやかウォーク」では茶の町を3,400人もの人々が歩き、各店の売上が向上した。おんぱく(温故知新博覧会)では茶市場と工場の見学と町ウォークを実施している。年5回のフェアを開催しているが、そのイベントの1つとして当店1階通路にメンバーである漬物店、ワイン屋さん等が出店して相乗効果を発揮している。



11種類のお茶を無料試飲しながら、購入したお菓子を食ったり、お茶講座が開催される2階のイートイン。



豊富な種類のお茶と当店手づくりで自慢の焼菓子や生菓子などを販売する1階ショップ。