

## ふじや菓子舗

北海道北見市

<http://fujiya-confectionery.com/>



### 店舗概要

創業年 1913年(大正2年)  
売場面積 44.7㎡(13.5坪)  
従業員 5.0人  
営業時間 9:00~19:00  
定休日 無休

### 商品構成

・和洋菓子店売り 60.0%  
・お土産菓子卸 40.0%

### 経営方針

- ・地元のお客様に愛されるお店、利用しやすいお店づくり
- ・温根湯温泉を代表するお土産としての商品づくりを心掛ける
- ・地場の特産品を利用したお菓子づくり

## 特産品白花豆のお菓子で温根湯温泉の地域振興

### [白花豆を中心に地元特産品を使って話題の商品づくり]

温根湯温泉育ちの4代目が東京の製菓学校で2年学び、更に洋菓子店で3年修行した後に帰京した故郷の温根湯温泉は、過疎化が進みかたの活気は失われていた。生き残りを掛けて魅力的な菓子づくりをめざすときに注目したのが、地元の特産品の白花豆をカステラにすることであった。白花豆を餡にするのに手間取り、1年間の試行錯誤の結果誕生したのが「白花かすてら」である。商品化から15年がたった現在も観光客だけではなく地元住民に根強い人気があり、葬祭や法事等の引き出物にも使われている。温根湯温泉の代表のお土産にもなっており、水族館・道の駅・旅館でも販売されている。特に道の駅ではトップクラスの人気商品となっている。白花豆の他にも、観光の核となっている北の大地の水族館で飼育されている幻の淡水魚「イトウ」をモチーフとするおさかなパイや最中も製造販売している。地元の花であるむらさきつつじをモチーフにしたサブレや地元のカボチャパイは20年来の人気商品である。白花豆を使うお菓子の種類は拡大を続けている。

### [ホームページをリニューアルして白花豆を全国にPR]

地域のイベントや札幌と首都圏で行われる催事には積極的に参加して知名度の向上に努めている。また日本全国のお客様に当店及び温根湯温泉を知ってもらうためにホームページを開設している。商品紹介とネット販売が中心ではあるが、トップページには白花豆と温泉水を使う美容効果を紹介し、白花豆の食品としての効能を説明している。白花豆生産者が中心に立ち上げた団体とのリンクも行っている。留辺蘂町や北の大地の水族館も当店のホームページから入ることが出来る。特に重点を置いているのがスタッフブログとフェイスブックである。スタッフブログはホームページとも連動しており、イベント出展等を主に紹介している。フェイスブックは「おんねゆ温泉・山の水族館のお土産・白花豆スイーツのふじや菓子舗」のタイトルが付けられていることから分かるように、自店だけでなく温泉や水族館、更には地域のイベント情報にまで広がっている。トップページで比較的広いスペースを割いているのが「創作」ケーキである。世界に一つだけの創作ケーキを作り、誕生日や記念・祝い事などを盛り上げている。ホームページやフェイスブックでも面白い創作ケーキを紹介している。

### [地元住民と一緒に「白花豆むーす」を商品化]

当店人気商品のひとつであり、商品化に際して地元との絆を高めたのが「白花豆むーす」である。この商品は地元の女性グループが開発したオリジナル商品である。当店も参加しているが、白花豆の消費拡大とまちおこしを目的に設立された団体である「るべしべ白花豆くらぶ」が冬のイベント「おんねゆ温泉郷雪物語」で限定販売して人気を集めた商品である。イベント終了後に、どこで買えるかの問合せが相次いだことから、当社がレシピに手を加えて商品化し販売を始めた。地元住民と一緒に開発したまちおこしの商品となった。自店で販売するだけでなく、地元小学校の授業にも取り上げられ、白花豆ムース作りの指導を当店4代目が務めている。また、白花豆の花から採れるはちみつを入手できるルートも確保しており、白花豆を原料とするお菓子づくりの幅が広がっている。商品開発に当たり店主の自己満足を排除することが必要と考え、るべしべ白花豆くらぶのメンバーや地域住民に試食を依頼し、地域との絆を一層深めるとともに地元のファンを増やしている。



一番人気の白花かすてら



SNS とブログで積極的に情報発信