

御菓子司 柏屋葛城堂

大阪府富田林市

<https://etizu.net/0721/25/2210/>



店舗概要

創業年 1840 年代(天保年間)
売場面積 60.0 m²(18.2 坪)
従業員 11.0 人
営業時間 9:00~18:00
定休日 火曜日

商品構成

| | |
|----------|-------|
| 贈答用菓子 | 47.0% |
| お茶席用上生菓子 | 20.0% |
| 季節の和生菓子 | 31.0% |
| 慶弔用菓子 | 2.0% |

経営方針

「小さな和菓子にまごころ込めて」

私たちは美味しい和菓子と心あたたまるおもてなしを創造し、お客様の暮らしに小さな喜びと幸せを提供いたします

創業 180 年の歴史を現代に伝える店づくり

[富田林独自の風習や文化と季節の風物詩に因んだ和菓子づくり]

当店の創業は江戸の末期である天保年間。創業以来 180 年が経過している。現在は富田林駅前で店を構えているが、創業時は今でも江戸時代の面影を残している寺内町で和菓子づくりを行っていた。現在の店主は 8 代目に当たる。先代から受け継いでいる製法を厳格に引き継いでおり、極力国内産の原材料を使い、酸化防止材等の保存料は使わない昔ながらの和菓子づくりを続けている。季節の朝生菓子は地元住民から愛されており売上の 3 割を占めている。お茶席用の上生菓子が売上の 2 割を占めて入りことからも分かるように、地元からの信頼は厚い。店内に展示されている木型の種類が豊富なことも伝統を物語っている。贈答品として長く利用されているのは、地元から親しまれている金剛山を表現した「こごせの里」と室町から江戸時代にかけて栄えた寺内町をモチーフにした「寺内町せんべい」である。伝統の和菓子に加えて、富田林の風習や文化や伝統を題材にした新たなお菓子づくりを続けている。

[富田林で上質な和菓子と接客を提供する一番店をめざす店づくり]

180 年の伝統を大切にしてはいるが決してそこに留まっていることはない。平成 18 年(2006 年)に店舗改装を行い、店内には生け花等、季節の飾り付けを行い、お客様を楽しませている。高齢のお客様がゆっくり買物できるように、店内にはベンチを設置している。店内には筆で書かれた POP が効果的に掲示されており、上質感を演出している。販売スタッフは定期的に販売ミーティングを行い季節のおすすめ商品を確認し、説明の仕方等のアイデアを出し合っている。ポイントカードも発行しており、登録されているお客様のお名前、好みを理解し、上質な接客を提供できるよう努力している。

そして、平成 29 年(2017 年)3 月当店の 3 ヶ年計画を策定した。この中で家族経営から家族的企業へ発展させることを明記している。新たな挑戦の一歩として、同年 4 月にはニュータウン地区のショッピングセンター「エコール・ロゼ」に出店した。店舗面積 33 m² (10 坪) の新しい感覚の和菓子専門店である。

[地元素材を活かした和菓子の新たな提案]

180 年の伝統を大切にしている当店ではあるが、時代に合わせた新しい和菓子を地域住民に提供することを続けている。寺内町の旧家を焼き付けた「寺内町せんべい」は先々代の配合を守りながら作りあげたソフトな卵せんべいである。この「寺内町せんべい」と同様に富田林ブランドに認定されているのが「河内ぽん大福」である。富田林のみかん農家のご理解とご協力を得て完成させることができた。日頃、和菓子に慣れ親しんでいないお子様から、あまり甘いものが苦手な方にも満足して頂ける甘酸っぱい大福に仕上がり、季節限定で販売している。みかんの他にも苺・シャインマスカット等を地元の農家は生産しており、農家の皆さんとタイアップして「フルーツ大福」を期間限定で継続販売する予定である。伝統の和菓子生産技術を地元産品や歴史と融合させることは、当店の販路拡大に繋がるだけでなく、富田林の更なる産業振興にも貢献できることになる。



富田林の文化、新しい時代に合わせたもの、それぞれをイメージした和菓子。

左上：こごせの里
右上：寺内町せんべい
左：河内ぽん大福