

有限会社藤宮製菓

埼玉県さいたま市岩槻区

<https://iwasho.manabiya.co.jp/fujimiya/>



店舗概要

創業年 1955年(昭和30年)
売場面積 102.0㎡(30.9坪)
※本支店合計
従業員 5.3人※本支店合計
営業時間 9:30~19:00
定休日 水曜日

商品構成

・和菓子 100.0%

経営方針

- ・お菓子と文化で笑顔を創る
- ・真面目に作り、真面目に売り、正直に商売する
- ・お客様、取引先、従業員等、当社に関係するすべてが幸せになるような経営を行う。

地域社会と地元の学校と連携して地域を活かす商品づくり

[ネーミングや地域行事に合わせて岩槻らしさあふれる菓子作り]

岩槻区内で3店舗を展開しているが、岩槻駅前の本町店は外観が蔵造りであり、中に入ると太い柱や階段箆が目を引く。「和菓子は日本の食べ物」であるからこそ、国内産の小豆・小麦粉・米で作られたものが一番おいしく安心できるものであると考えている。長年の人脈を活かして、十勝の小豆・京都の米粉・滋賀の羽二重餅等、国内産でそれぞれの菓子に合う産地の原料を使用している。埼玉県産の素材にもこだわり、埼玉県産の米粉を100%使用し、揚げていないヘルシーな「米粉の焼きどーナツ(プレーン・ごま・きなこ・抹茶)」を開発、定番商品として販売している。

平成24年にさいたま商工会議所商業部会において設立された「さいたま地域ブランド育成研究会」のメンバーとなり、市域的な枠組みや、既存の商品・ブランド制度にとらわれない素材の発掘を行い、「小麦と小麦文化」をテーマに研究を行った。その結果「ついたちまんじゅう」という風習を知り、市内和菓子店舗と協力して、復刻版ついたちまんじゅうの開発、製造販売

に努めた。平成 27 年には、「ついたちまんじゅうの会」を設立。会長として地域振興に寄与するため、地域に根ざした商品づくりに尽力し、現在も毎月 1 日限定で「ついたちまんじゅう」の販売を実施している。岩槻のひな人形やお城にちなんだ和菓子も揃えている。

〔岩槻商業高校のコラボ商品開発とネット販売〕

平成 17 年から埼玉県立岩槻商業高校との共同商品開発を行っている。授業の一環としても取り上げられており、これまで次のような商品を開発してきた。

- ・「ヌウっちやさぶれ」：しっとり甘く抹茶の風味豊かなサブレ
- ・「埼玉の活気（柿）ブッセ」：埼玉県の新郷農業高校が加工した「早生次郎柿」のペーストを越谷総合技術高校が試作、岩槻商業高校がマーケティングを担当。外はフワフワ、中はもちもち、味はマイルドに仕上げた新しいタイプのブッセ。
- ・「ドリームキャッチ」：岩槻商業のキャッチコピー「夢をかたちに」をヒントにしたグローブ型の焼き菓子。白あん・カスタードクリーム・桃のフルーツ入り。
- ・「逃げるリックン検索チュウ」：パソコンのマウスをモデルにした「フィナンシェ」。チョコバナナ・アーモンドスライスの 2 種類の味。

これらは岩槻商業高校が主催するネットショップ「岩商まなびや」で販売されている。この他、人間総合科学大学ともコラボして商品開発を行っている。

〔本町店 2 階を「やすらぎ空間」として地域社会に無料で開放〕

本町店は 170 年の歴史がある蔵造りの魅力的な建物である。その 2 階を地域住民に無料で開放し販売促進に活用している。

- ・机・座布団・お湯・湯のみ等貸出可能
- ・使用時間は 1 回 3 時間程度まで（展示等は要相談）
- ・料金は無料

上記を貸出条件としており、ベビーマッサージ・落語（岩槻出身 土橋亭里う馬氏）・人形彫刻作家 磊（らい）作品展（雛めぐり期間）等に利用されている。部屋の使用料は無料ではあるが、当店の 500 円相当の和菓子セットを購入し、部屋で食べてもらうことを条件としている。



岩槻商業高校生とのコラボ商品開発



本町店 2 階のゆとり空間を無料で地域に開放