

有限会社井之廣製菓舗

岐阜県飛騨市

<http://inohiro.com/>



店舗概要

創業年 1908年(明治41年)
売場面積 5.0㎡(1.5坪)
従業員 13.3人
営業時間 8:00~20:00
定休日 無休

商品構成

・味噌煎餅	65.8%
・各種味噌煎餅	33.1%
・その他	1.1%

経営方針

- ・国産原材料にこだわり、食の安全を大切にす
- ・伝統の味を大切に、商品開発にも力を入れる

秋田県産の大豆を使う伝統の自家製味噌でオリジナル味噌煎餅

【創業以来の伝統的製法で飛騨を代表するお菓子の座を維持】

安全とおいしさにこだわり、秋田産の「リュウホウ」と呼ばれる大豆を使用。粗塩とたまり醤油、飛騨産の米で作った米こうじを混ぜて蔵で三年寝かせる熟成味噌を自家製造。飛騨地方の言葉で「寒水は腐らない」という言い伝えを守り、今でも毎年正月明けの一番寒い時期に味噌の仕込みを手作業で行っている。煎餅の原材料にもこだわりをもっており、小麦は北海道であるが、使用する卵は飛騨産のさくらたまごである。化学調味料等は使っておらず、「無添加で安全」を最大の売り物とし、お年寄りからお子様まで、安心して食べていただくことができる味噌煎餅であることが当店最大の戦略ポイントとなっている。

伝統の味噌煎餅を広く若い世代に食べてもらうように、現代生活合わせた食べ方の提案も積極的に行っている。その1つが「われ味噌煎餅」である、気軽さでファンを増やしている。「味噌煎餅クラッカー」は味噌煎餅をクラッカー状にして、チーズ等を乗せて食べるオードブルとしての食べ方提案も行っている。その結果、伝統の味噌煎餅だけで売上高の65%を占めている。

[伝統の味に地元素材を取り入れた新感覚のスイーツ味噌煎餅]

伝統の味を多くの人々にも食べてもらいたいとの気持ちから、東京や名古屋で開催されるイベント等に参加して販売を行ってきた。しかし、従来の商品だけでは若者の関心を十分惹きつけることはできなかった。伝統の味を若い世代にも食べてもらうために開発しているのが「スイーツ味噌煎餅」である。チョコレートを使用した新感覚の味噌せんべいであり「ちょこっと」でシリーズ化している。これを開発したのは長女と娘婿であった。地元の喫茶店とコラボして生まれたのが「ちょこっと珈琲入り味噌煎餅」である。若い世代に好評であり、「ちょこっとえごま入り味噌煎餅」「グラノーラ入り味噌煎餅」「ちょこっと抹茶玄米入り味噌煎餅」の4種類が定番に育っている。ちょこっとお芋入り味噌煎餅は秋冬限定で販売する。スイーツ味噌煎餅だけのギフトセットやスイーツに伝統的味噌煎餅を加えた9種類お試しセット等のセット商品を提案しており、ギフトの客層が拡大している。この他にもトマト味やレモン味等の季節スイーツ味噌煎餅を開発し、お客様が次を期待する商品戦略を実行している。伝統の味噌煎餅にも「生しょうが入り」「酒粕入り」の味を加えており、飽きさせない商品提案を行っている。容器にもこだわりがある。オシャレな「INOHIRO」特製パッケージや千円以下の「プチギフト」用パッケージも開発しており、若い世代のギフト需要を取り込んでいる。

[ホームページは SNS 等のインターネットを活用する積極的な販売促進]

店舗は伝統的店のイメージを維持しているが、インターネットを利用する販売促進や販売には積極的に取り組んでいる。ホームページでは日本語に併記して英語の解説も付けているほか、YouTube と連動する動画で伝統とこだわりの製法を紹介している。SNS ではフェイスブックとインスタグラムで情報提供を行っている。フェイスブックでは季節の商品だけでなく、地元のイベントも紹介している。積極的に情報を更新しており、500 人近いフォロワーがいる。

オンラインショップは楽天で開催している。オリジナルホームページとほぼ同じデザインを取り入れており、違和感なくネット販売サイトに入ることが出来る。



スイーツ味噌煎餅のギフト用パッケージ

人気の「ちょこっとシリーズ」
ちょこっと珈琲入り(上)とちょこっとえごま入り(下)の味噌煎餅