

有限会社湖月庵 -館最中本舗 湖月庵-

茨城県筑西市

<https://www.kogetsuan.com/>



店舗概要

創業年 1946年(昭和21年)
売場面積 84.0㎡(25.5坪)
従業員 11.2人
営業時間 8:30~18:00
定休日 火曜日

商品構成

・和菓子 97.3%
・煎餅等仕入商品 2.7%

経営方針

・よき素材を使い、よきものを生み出し、よき商品を提供し、喜んでいただく。

古民具へのこだわりと素材へのこだわりと鉄道の聖地へのこだわり

[45年間看板商品となっている「館最中」の素材・餡・手づくりへのこだわり]

昭和21年祖父が現在地で上野商店を開業。種子や煎餅・餡等の仕入商品を販売した。先代である父親が東京・練馬区の和菓子屋に修行に出て、和生菓子の製造小売に業態を変更。昭和49年茨城国体の時に下館市にはお土産がないことから、下館の歴史に因んだ「館最中」を開発した。新鮮で良質な素材を使うことを心がけ、小豆は北海道十勝産大納言、砂糖は純度が高い白ざら糖、卵は茨城県産のプレミアム卵「奥久慈卵」。こだわりの最中餡はすべて自家製。小豆を一晩水につけて冷やし翌朝煮る。煮た豆は白ざら糖の蜜に浸した後選り分け、糖蜜を煮詰める。豆を戻し練り上げ、出来上がった餡を冷まして完成。この作業には3日間を要する。この自家製餡と求肥を使って作りあげるのが、45年間看板商品であり続け、数多くの賞を受賞し、下館を代表する菓子となった「館最中」である。全国菓子博覧会で名誉大賞を受賞して以来、日本全国から注文が来ている。日本国内だけでなく、楽天を通じて、世界40カ国に商品を発送するまでに成長している。

[売場で映えるパッケージと包装紙への一新]

真岡鐵道SL運行をテーマにした「SLこっとな」を鉄道ファン向けに商品化しているが、版画家(店内に展示)から承諾を得て、煙を上げて走るSLを表面に描いた専用パッケージを

作成している。側面には停車駅がデザインしてある。このため売上高の一部は御礼として真岡鐵道に支払い、SLの応援を行っている。このように、当店は従来からパッケージと包装紙にはこだわりを持っているが、平成29年「和菓子の新たな提供方法の導入による地域外への販路拡大」で茨城県知事から経営革新計画認定を受け、容器および包装紙・手提げ袋等を更に改良して、販路拡大を目指している。新規開発した「きぬのまゆ玉9個入り」の容器は「IBARAKI DESIGN SELECTION 2020」でシリーズ選定されており、経営革新の成果が認められる結果となった。看板商品である「館最中」で「館」のオリジナルロゴを印刷した新デザインの包装紙に変更、売場でも目立つ商品となった。「きぬのまゆ玉」では、贈答用を意識した9個入りの専用紙箱を開発している。内箱と外箱は厚紙製であるが、蓋は丸みを帯びたオリジナル仕様とした結果、箱そのものが和の宝石箱として利用されている。

[JR東日本と連携して生み出している茨城県素材の産品]

JR東日本では6次産業化プロジェクト「のもの1-2-3」に取組み新製品を開発している。地元茨城県の食材を原材料とする話題の商品づくりをJR東日本から持ちかけられ、二つの新製品を共同開発した。

①きぬのまゆ玉贅沢抹茶（茨城県産さし茶100%使用）

奥久慈の鶏卵で作った黄味餡をホワイトチョコレートで包んだ従来品「絹白」に、さし茶抹茶（お茶の根本園）をホワイトチョコレートに溶け込ませた「抹茶味」を加え、2種類の味とした。水戸駅「IBARAKI E-MONO」、水戸の茨城味撰倶楽部、東京駅「のもの東京」等で販売されている。

②福は栗

茨城県は栗生産量日本一、県内でも味が濃いことで知られている「笠間栗」にこだわって作りあげたのが「福は栗」である。奥久慈卵の黄味餡の中に笠間栗がゴロッと入り、表生地にも栗パウダーを使っている、栗のかたちをした焼き菓子である。水戸の他、古河駅と小山駅でも販売されている。



左上：売場で直ぐ分かる看板商品「館最中」の包装
左下：JR東日本と共同開発した茨城県6次化商品

ガラスショーケースの上に置かれるSLディスタンス号



〔古材と古道具を活かした古民家風な店構え〕

先代は古材も含め小道具や骨董品を集めることを楽しんでいる。木の根の工芸を趣味としていることから、集めた古民具を加工して店舗のディスプレイや陳列棚として利用している。店舗改装時には、集めてあった古材やすす竹等を利用して、古民家風の店舗を作りあげた。店内には小道具類も展示されており、古民具の展示館をイメージさせる。更に、店舗奥には古民家のいりり端を再現して、来店客を楽しませている。店舗内にはお客様用の木製一人掛け椅子が数客置いてある。大きな臼を先代がくり抜き、椅子に加工したものである。お客様の休憩用であり、接客にも使用している。

新型コロナへの感染予防対策として様々な非接触に取り組んでいるが、現金客への非接触を実現しているのがSL「ディスタンス号」である。ガラスショーケースの上にレールを敷き、鉄道模型の蒸気機関車を走らせる。車輻の屋根には受け皿が貼り付けてあり、お客様は代金をその受け皿に載せて店員に送り出す。店員はお釣りと領収書を受け台に載せてお客様の元に機関車を走らせる。このアイデアは6才の後継者拓人氏が考えたものである。真岡鐵道のSLが3月から運休となり、地域が寂しくなっていた状況でのアイデアであり、地元の新聞や全国放送のニュース等でも紹介されている。

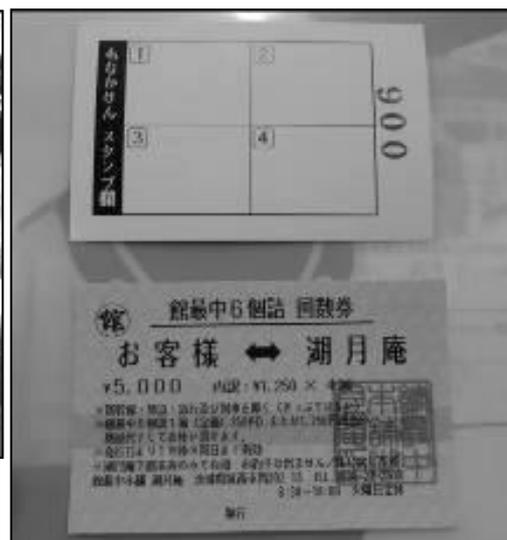
〔鉄道ファンを楽しませる「最中回数券」〕

「鉄道ファンの聖地」となっている下館駅を応援するために考案したのが「館最中6個詰回数券」である。色もデザインも大きさも、JRの在来線特急券に似せて作成されており、一見すると見間違える程の出来栄である。

発行する時は日付スタンプを押す。領収替わりにハサミを入れる。ハサミはネットショップで中古品を調達。1枚5,000円で販売。館最中6個詰（定価1,350円）であれば、4回購入できる。それ以外の商品が欲しいときは1回1,250円の商品券として利用できる。発行日から1年間有効な特急券型商品券である。使用した日付印を裏面に押印する。この印も現在JRが使用している検札印を真似て作成している。商品券ではあるが、自分用に購入するお客様が多い。



醸造桶等の古民具を加工した陳列台。



JR在来線の特急券をモデルにした最中回数券

[地元の子ども達にお昼を提供する「子鉄ランチマップ」]

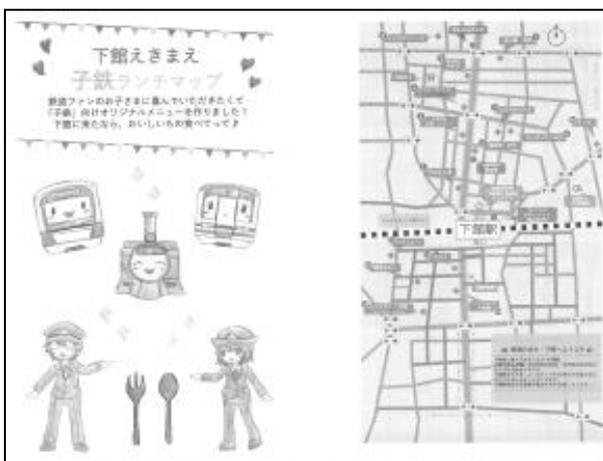
SLも走る「鉄道ファンの聖地」といわれながら、活力が低下している「下館」を盛り上げるために、様々な地域活動を行っている。その一つが「子鉄ランチマップ」である。下館には週末のSL運行だけでなく、真岡に足を伸ばせばSLの展示場である「SLキューロク館」がある。下館から出掛けた子ども達が昼に戻ってきた時に困っているのが昼食。鉄道好きの子ども達である「子鉄」が下館駅周辺で昼食を楽しむことが出来るよう、JR東日本下館駅と地域おこし協力隊とともに作成したのが「子鉄ランチマップ」である。下館駅周辺の飲食店に「子鉄」向けのオリジナルメニューを作ってもらい、子鉄とその家族に楽しんでもらうマップである。15店舗が参加している。マップには塗り絵欄も設けている。

更に社会貢献として、日本赤十字への寄付金付きパッケージ「きぬのまゆ玉」も販売している。9個入りパッケージの裏側には「わたしたちは日本赤十字社の活動を支援しています。」「1箱につき20円が寄付されます。」と印刷されている。平成28年から続けており、4年間で2万5千箱、寄付金額は累計50万円に達している。

[クラウド業務システムを活用して管理業務を簡素化]

会社としての事務合理化にも取り組んでいる。軽減税率の導入時に導入したのがクラウドタイプの「スマレジ」である。POSレジ機能も充実しており、売上実績を単品単位でいつでも確認できる。時系列の変化はグラフで示してくれる。販売促進に貢献しているのがキャッシュレス決済である。ほぼ全ての決済に対応しており、導入当初3%程度であったキャッシュレス決済が今では20%を越えている。

タイムカードによって勤怠管理を行っていたが、出退勤データ入力に手間がかかっていた。そこで、勤怠管理ソフトとIDカードとしての「楽天Edy」を導入した。EdyのICタグを利用するシステムであり、出退勤時にカードをスキャンすれば、出退勤情報が管理ソフトに自動的に送られる。勤怠管理ソフトと給与ソフトは連動しており、月々の使用料は2つ合わせても従業員一人当たり600円程度である。災害時の従業員連絡網としてLINEグループを導入。日常的には社長から従業員への伝達に使用している。



店主が中心となって作成「子鉄ランチマップ」



キャッシュレスにも対応したクラウドPOS