

有限会社いさごや

静岡県湖西市

<http://logodora.jp/>



店舗概要

創業年 1935年(昭和10年)
売場面積 35㎡(10.6坪)
従業員 5.4人
営業時間 8:30~18:30
定休日 水曜日

商品構成

- どらやき 60.0%
- その他和菓子 40.0%

経営方針

- 従業員第一主義
- クリーンでスピーディー

「ロゴどら」に特化した強みを活かす

【ロゴを焼き印にしたどら焼きを商品化】

創業が昭和10(1935)年という静岡県の浜名湖の湖畔の町にある和菓子店。3代目にあたる現代表が、オリジナルロゴの焼き印を押したどら焼きを今から約15年前に開発した。企業などを対象に、周年や創業の記念に配るロゴいりどら焼きは少しずつ需要を掘り起こしていった。そして、平成20(2008)年に、「ロゴどら」で商標登録を申請、翌年認められた。贈ったひとの気持ちや、贈られた側にふっと伝わるロゴどらは人気を博し、現在ではロゴどらを看板に掲げ、販売できるまでになった。

これまでに受注したロゴデザインの焼き印は、基本は同店で預かる。その数は今では約700本にのぼる。<http://logodora.jp/>のサイトでは、焼き印の製作から受ける「オリジナルロゴどら」のほか、同店が開発した「おめでとう」「ありがとうございました」「よろしく申し上げます」などのあいさつ文が入ったユニークな「みんなでロゴどら焼き」など幅広く取り扱う。店舗販売のほか、サイトからは全国に発送する仕組みを整えている。

新型コロナウイルスの蔓延で飲食店をはじめ製造小売店が打撃を受けるなか、江戸時代に疫

病退散に効果があったとされる妖怪「あまびえ」を焼き印に使ったロゴどらを商品化した。また、ステイホームで自宅にいることが多くなったため、どら焼きの皮の上に自分で好きな絵や文字をチョコで描いてもらう「デコアップ」を作成した。

[見た目だけでなく、品質本位のどら焼き]

一見するとロゴどらという話題性のみが引き立つが、売上を支えているのはどら焼きそのものの品質が優れていることにあり、「おいしい」ことが大前提となる。同店は、どら焼きの素材となる小麦粉、小豆、鶏卵などの素材を国産や地元産に限定。とくに蜂蜜は近くの浜名湖の養蜂場のものを使用する。製造に携わる従業員に対しては、入社後は和菓子製造の基本を学ばせるなど、創業以来の和菓子製造の基本を大切に守っている。

地域との連携にも積極的で、廃棄物として出るさつまいもの皮を道の駅で飼育しているヤギの餌に提供したり、福祉作業所と契約し、そこで生産されるさつまいも、鶏卵、小豆などを仕入れ、材料の一部として使用している。こうした地域との交流は、同店代表のブログ「どら焼き日記 10年ブログ」で随時公開。店主の人柄を親しみやすく伝えている。

[店舗改装でオープンキッチン化]

2018年に先代からの事業継承を行い、2019年に店舗を改装した。店舗の一角にロゴどらを焼くコーナーを設けた。ガラス張りで、製造の過程を見える化し、ロゴどらをより身近に感じてもらえるようになった。また、商品の包装機とラベルプリンターによるオートメーション化を進めている。

現在、新たにカステラにオリジナルの焼き印を押す「ロゴテラ」の開発を進めている。



どら焼きの上に自由に絵や文字を書ける「デコアップ」



約700本にのぼるオリジナルロゴデザインの焼き印