

株式会社守半海苔店

東京都大田区

<http://www.morihan.jp/>



店舗概要

創業年 1901年(明治34年)
売場面積 47.31㎡(14.3坪)
従業員 10.4人
営業時間 10:00~19:00
定休日 日曜日

商品構成

・やきのり(贈答缶) 48.0%
・やきのり(板のり) 15.0%
・贈答詰合せ 20.0%
・海苔加工品 15.0%
・仕入商品 2.0%

経営方針

・お客様と従業員、その家族と一緒に幸せになれるような企業を目指し努力します。

創業200年に向け、新たな挑戦につなげる

東京都大田区にある、やきのり専門店。創業は明治34(1901)年。令和3(2021)年に120年を迎える。

いまでは当たり前になっている「やきのり」であるが商品化される前は、収穫した海苔を干した状態で流通、販売されていた。それを一手間かけて、電熱焙炉で乾燥させてから海苔を焼き、湿気から守り、保存が効くように「やきのり」を茶缶に詰めて販売することも始めた。

現在同社が使っている海苔は、佐賀県の有明産で、その年初めて収穫した「初摘み海苔」を年に1度まとめて仕入れる。そのことで良質の原材料を安定して確保できる。それを焙炉を使ってじっくり2日半かけて乾燥させる。熟練した職人の手で、1枚1枚焼き上げる。焼き加減を目視で見極め、焼き時間は、季節の温度、湿度により微妙に変えているという。

こうして丁寧に焼き上げられた「守半のやきのり」は、自店の店舗販売と通販のみで販売。百貨店などへの卸は行っていない。店舗では小豆島の醸造メーカーと共同で開発した海苔の佃煮をはじめ、海苔と合う食材の販売を行っている。また、わざわざ足を運んでくださったお客様には受け身ではなく、積極的に提案をしながら対応をする。

そうした成果が認められ、2020年度経済産業省の「おもてなし規格認証」に認証された。