

株式会社いまの <IMANO FRUITS FACTORY>

東京都中央区

<http://imanofruits.pepper.jp/>

経営方針

- 食を通して世界を幸せにする

店舗概要

創業年	1946年(昭和21年)
売場面積	50.0㎡(15.1坪)
従業員	24人
営業時間	8:00~20:00
定休日	日曜・祝日

商品構成

• 催事売上	38.9%
• 店売上	31.8%
• 飲食	23.6%
• 委託販売	5.7%

有名百貨店の催事に引っ張りだこの元祖「フルーツサンド」

[昭和37年サンドイッチの品揃えとしてフルーツサンド製造開始]

1947年(昭和22年)頃に創業者がリヤカーを引いて果物販売を始めた。1950年に現在の場所に土地を購入して果物店を開店。1962年(昭和37年)には現在のビルを建設し、果物売場は1階で、2階と3階ではフルーツパーラーを営業した。果物売場ではサンドイッチも販売していた。フルーツサンドもその品揃えの1つとなっていた。1965年にはアイスクリーム工場を造り、アイスクリームの販売を開始。二代目は2004年に果物売場を大幅に改修し、「IMANO FRUITS FACTORY」が誕生。スイーツとジュースの本格的な販売がスタート。

店内にあるほとんどすべてのフルーツを、ジュースやスムージーとして販売。オーダーを受けてから作るとびきりフレッシュなジュースとスムージーが人気商品である。大きな果実がそのままのっているタルトや、フルーツがぎっしりつまったロールケーキなどの「イマノフルーツファクトリー」のスイーツは常時6種類ほど。その時期ならではの旬にこだわり、系列店のフレンチシェフが製造する逸品である。

旬のスイーツ



[有名百貨店の催事でフルーツサンドの売上拡大]

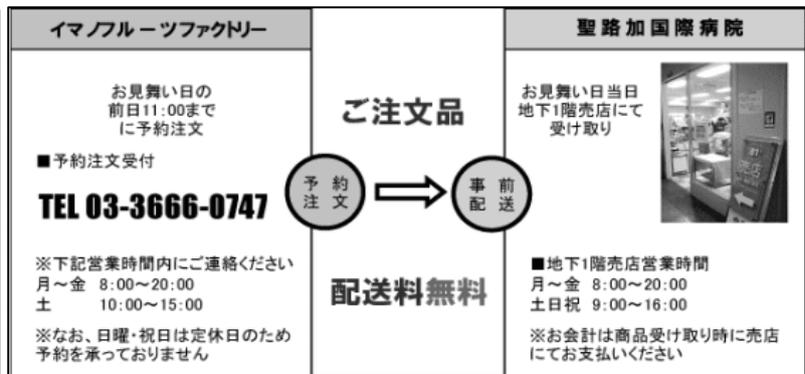
当店のフルーツサンドは果物店ならではのグレードの高い果物を材料に、果物の味を損なわないように使用するクリームของ甘さを抑えている。サンドのカット断面の見栄えを重視し、果物をパンの中央に置いて、熟練の技術でカットを行う。2017年(平成29年)に日本橋三越の催事場でフルーツサンドの販売権利を取得。催事での販売成果が認められ、全国の有名百貨店等から催事での販売要請がくるようになった。現在ではフルーツサンドが当店の主力商品となっている。



元祖フルーツサンド



渋谷ヒカリエでの催事出店



聖路加病院のお見舞に特化したお届けサービス

[贈答用に特化して高級果物販売]

果物も本店での主要商品である。茅場町という立地はビジネス街であり、近隣の証券会社からの贈答用ニーズに込えている。

また、お届けサービスを聖路加病院のお見舞に限定して行っていることも当店の特徴の1つである。事前にご注文いただいた商品を、当日聖路加国際病院地下1階売店で受け取ることができる。配送料は無料、商品代金は受取時に売店で支払う仕組みである。

[ダイレクトメールとマスコミ戦略に加えて SNS 販促開始]

当店では贈答用で地方等に発送するお客様が多く、その中から約200人のダイレクトメールリストを作成している。四季や暦に合わせて、1年に4回から5回ダイレクトメールを送っている。旬の果物等の贈答品情報を提供する。百貨店等での催事効果等によって、マスコミで取り上げられることが増えている。

BRUTSの2017年12月15日号では「日本一の手みやげはこれだ！」で紹介され、おとなの週末2021年7月号ではフルーツサンドが紹介された。出版社からの取材も多く食べログの東京フルーツサンド12選に選ばれている。若いお客様に向けたSNS発信も実施。



昭和25年当時の個人経営の店舗