

## 株式会社盛栄堂 <いとを菓子 盛栄堂>

千葉県南房総市

<https://boso-seieido.com/>



### 店舗概要

創業年 1914年(大正3年)

売場面積 83.3㎡(25.2坪)

従業員 11人

営業時間 9:00~18:00

定休日 月曜日

### 商品構成

・和生菓子 79.0%

・おこわ、赤飯 21.0%

### 経営方針

- ・想いは手に伝わり、お菓子に伝わる。そしてお客様に伝わっていく。
- ・「いとお菓子」なお店作り

## お客様の心を掴んだ「いとお菓子」な商品づくり

### [2018年の移転で売上倍増]

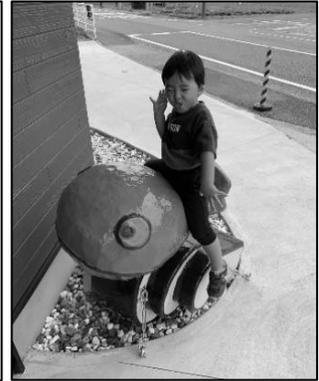
1914年(大正3年)創業。南房総で100年以上の歴史を持つ和菓子店。二代目までは仕入商品を販売する小売店であったが、三代目から製造を始めスーパーや葬儀会社への卸売に力をいれて売上を伸ばした。大型スーパーの台頭によって納品先が減り、1995年(平成7年)店舗改装によって自店での販売を強化。2007年(平成19年)製菓学校で本格的に菓子製造を学んだ四代目が家業を継いだ。四代目は2015年(平成27年)千葉県南では初めての和菓子製造技能士一級を取得、若い感性で季節の和菓子にも独自のネーミングで売上を伸ばしていった。2018年(平成30年)現在の土地に新築移転を行い、広い駐車場を確保するとともに、看板商品「さぎえ最中」と「くじらまんじゅう」のオブジェを店舗入口近くに設置した。売場ではお客様に商品を「手に取って選んでもらう」セルフ方式を採用し、お客様に選ぶ楽しみを提供した。観光客も取り込めるようになり、売上は旧店舗から倍増した。従業員のためにもお昼にゆっくり休むことができる休憩室を別棟で建造。



一番人気のさざえ最中



酪農家を支援する意味を込めて開発したクッキー



くじらまんじゅうオブジェ

**[季節の和菓子と南房総をテーマにしたここにしかないお菓子づくり]**

千葉県南房総といえば「海」。「海をテーマにした商品」づくりでお客さまを掴んでいる。看板商品となっている「さざえ最中」は最中をさざえの形に成型している。全国に3ヶ所しかない調査捕鯨の町であることから「くじらまんじゅう」「くじらあげまん」を開発。太平洋に面した海岸線には海ガメが産卵にくるので「海がめダックワーズ」が生まれている。それぞれの包装にもひと工夫をこらしており、全ての世代のお客さまから「かわいい」との評価を得ている。

南房総は八代將軍徳川吉宗の時代に酪農が始めて行われた場所でもある。コロナ禍で苦労している酪農家を支援する意味も込めて開発したのが「房総酪農ミルククッキー」。これらの「おいしいお菓子」を「かわいいパッケージ」で「正しい値段」で「ここにしかないお菓子」を提案し、南房総おける高級和菓子店の地位を確立。

**[「経営計画書」を作って5年毎に経営を見直し]**

四代目はお菓子づくりだけではなく経営面でも独自の取組を行っている。法人であっても零細企業であるために陥りがちなワンマン経営を避けるため、自主的に「経営計画」を5年毎に作成している。南房総の人口や観光客の推移、社会情勢の変化等の情報を収集・分析。5年間の決算書と営業を第三者の視点で見直して、売上高等の目標および事業計画を策定する。

**[周年祭の新商品発表と割引セールに一日で1,000人が来客]**

新築移転から行っているのが「周年祭」。毎年11月中旬の一日に限って「新商品発表」と「割引セール」を実施する。お客さまの関心は大きく、毎年400組1,000人以上が来店し長蛇の列となる。これらの販促情報等はSNSで楽しく配信している。



周年祭のチラシ



房総のイチゴ大福



いとお菓子な月見団子