

株式会社六美 -お菓子の六美-



[創業年] 1931年(昭和6年)
 [売場面積] 108.0㎡(32.7坪)
 [事業従事者数] 10.6人
 [営業時間] 9:00~18:30
 [定休日] 日曜日

[商品構成]

・大福	11.8%
・金つば	9.0%
・栗まんじゅう、 クルミまんじゅう	7.5%
・たるとら	6.2%
・フッセ	6.1%
・パイ	6.0%
・その他	53.4%

[店舗所在地] 北海道小樽市緑1-2-12
 [URL・SNS] <https://www.otaru-rokumi.com/>

[経営理念]

私達はお客様に笑顔と安心を与える菓子を提供するため感謝・感動を忘れることのないよう切磋琢磨します

道産のあずき、フルーツを使った菓子が人気

[お店の概要]

同店は”坂の町”として知られる北海道小樽市にあり、店舗での販売のほか、菓子を広く道内に卸し、スイーツ王国・北海道に貢献している。

同店の創業は、昭和6(1931)年、「餅屋みどり乃」として、六種類の味のすあまを小樽駅で販売したことに始まる。そのすあまが好評で、「六味餅さん」と呼ばれた。昭和54(1979)年に、かつて親しんで呼ばれていた「六美」に社名を変更した。

平成3(1991)年から現代表が入社したことを機に、和菓子にほか洋菓子の製造を開始した。

平成6(1994)年に法人化、平成21(2009)



年、現代表が代表取締役役に就任し、3代目を引き継いだ。

【お店の経営ノウハウ】

同店の代表商品のひとつ、どら焼の「たるどら」の餡は、コシのある餅と栗を、餡で包んでいる。餡は、北海道の小豆と砂糖、銘水として知られる小樽の水を使用し、手間暇かけて炊き上げる。それを道産の小麦粉を使用し、皮を焼き、そのできあがりのポリュームとは裏腹に歯切れよく食べやすく、程よい甘さが特徴だ。

このほか、きんつば、大福餅、ブッセ、パイなど和洋問わず幅広く揃えている。



左：お店を代表する商品の「たるどら」 / 右：余市産の林檎を使用したブッセ

小樽は、坂の町として知られ、上水は河川から取水。上流の水源は工場など汚染源が無く、恵まれた自然が保たれているという。その小樽の水を使用していることを謳っている。

小樽の隣にある余市町のりんごを使ったクッキー「タルジェンヌ」のほか、後志地方のプルーン、ワインなど地域の素材を生かして商品化している。同社商品は、海外からのインバウンドとして人気のニセコの高級ホテルのお茶受けとして採用され、小樽・後志地区の地域全体の地名度を上げることに貢献している。



右から六美2代目、3代目、4代目の皆さん。創業以来家族揃ってお店をもちたてている。