

合資会社まさおか -お菓子のまさおか-



[創業年] 1917年(大正6年)

[売場面積] 81.6㎡(24.7坪)

[事業従事者数] 6.0人

[営業時間] 9:00~19:00

[定休日] 第2・4木曜日

[商品構成]

- ・生菓子(まんじゅう・大福等)65.0%
- ・生菓子(ケーキ類) 30.0%
- ・仕入商品等 5.0%

[店舗所在地] 北海道河西郡芽室町東1条2丁目2番地

[URL・SNS] <https://masaoka-memuro.com/>

[経営理念]

- ・地域密着型の店舗運営を掲げる。
- ・地元食材をふんだんに使用し販売することで、「心の栄養分」を摂取し、皆が「笑顔」になれるような商品作りを心掛ける。

北海道十勝・芽室町で地元の小豆・小麦を素材にお菓子作り

[お店の概要・経営ノウハウ]

お菓子原材料の小豆・小麦などの一大生産地の北海道十勝の芽室町で和菓子を中心に洋菓子も提供する大正6年創業のお菓子店。

看板商品は、十勝産小豆をたっぷり使った「中華まんじゅう」。ただし、北海道では、「中華まん」は、「どら焼き風生地でこし餡を包んだ三日月形まんじゅう」のことで、まさおかの「中華まんじゅう」はデパートの催事でも人気のお菓子。このほか、芽室町にちなんだお菓子「柏の詩」「ゲートボールクッキー」、さらには季節のお菓子「わらびもち」「いちご大福」なども人気商品。

地元芽室町で生まれ育った代表が、地元の農家、知人との交流で得た農作物情報を活かし、十勝地方、芽室町で生産される農産物にこだわって、季節ごとの素材を使用し、地元産の「八列とうもろこし」やりんごを使用したフィナンシェ、ガレット、アップルパイなどの商品を提供。

芽室町の人材育成プログラム「芽室ジモト大学」に参画、地元中高生とともに地元産ピーナッツを使用した商品「ドラピー」を開発するなど、地域活性化にも尽力。