

公益財団法人食品等流通合理化促進機構会長賞
—青果・果実加工品—

株式会社 立野商店



[創業年] 1948年(昭和23年)
[売場面積] 360.6 m²(109.3坪)
※本支店合計
[事業従事者数] 12.5人
※本支店合計
[営業時間] 平日 12:00~18:00
土日祝日 11:00~18:00

商品構成

- | | |
|-----------|-------|
| ・フルーツサンド | 18.0% |
| ・フルーツタルト | 13.2% |
| ・フルーツスイーツ | 4.3% |
| ・お菓子 | 26.4% |
| ・フルーツドリンク | 2.9% |
| ・青果物 | 3.3% |
| ・その他 | 37.0% |

[店舗所在地] 和歌山県和歌山市西浜 1660-401

[URL・SNS] <https://tatenoshouten.co.jp>

経営理念

「美味しい」の輪を繋ぎ関わる全ての人々の心を豊かにする。

目利き力と独自の仕入ルートの果物で他店と差別化

お店の概要・経営ノウハウ

プロ向けの専門的な青果の取扱いに特化し他店と差別化した青果仲卸業者として昭和49年に営業をはじめ、以後70余年に亘り和歌山市内の高級飲食店御用達の青果店として営業を続けてきたが、コロナ禍でおさめの業務の業績が悪化したことを契機に当該事業を譲渡、現在はフルーツパーラー「VENTOTTO」とテイクアウトスイーツのお店「フルタラ」を和歌山市内中心地で展開。老舗仲卸店の経験を生かした目利き力と独自の仕入れルートにより入手できる上質な果物をふんだんに使ったスイーツを開発し他店との差別化を行い好評を得る。

フルーツもりもりのVENTOTTO タルトは、贈答用クラスのフルーツを贅沢に使用、和歌山県産 まりひめいちご、福岡県産 あまおういちご、岡山県産 晴王シャインマスカット、愛媛県産 紅まどんな、山形県産 ラ・フランスなど、いずれもフルーツパーラーが厳選し入荷するフルーツを使っている。フルーツサンドやスマージーに加工することで廃棄ロスも大幅に削減。

VENTOTTO に併設の八百屋では季節の野菜・果物をずらりと並べ、いろどりを添えている。