

## 菓子匠 やまもと



[創業年] 1934年(昭和9年)

[売場面積] 75.8(22.9坪)

[事業従事者数] 4.3人

[営業時間] 9:00~17:00

[定休日] 不定休

[商品構成]

- ・和菓子 100%  
(喫茶スペースのかき氷、  
アイスクリームあんみつ等含む)

[店舗所在地] 千葉県館山市北条 1821-15

[URL・SNS] instagram アカウント「kashisho.yamamoto」

[経営理念]

「和菓子で彩る毎日を」をモットーに、季節の和菓子を提供。

皆さんが笑顔になるような和菓子となるよう努力しています。

### 「和菓子で彩る毎日を」をモットーに季節の和菓子を提供

#### [お店の概要・経営ノウハウ]

創業 1934 年。千葉県館山市に店舗を構える和菓子の老舗。伝統を守りつつ若い層にもうけるような商品開発・販売を経営方針とする。お客さまを飽きさせないように毎月商品の入替・店内装飾のリニューアルを行い、季節感や新鮮味を出すように工夫を続けている。

商品は、穏やかに広がる館山湾（鏡ヶ浦）をモチーフに焼き上げた「風どら」や季節毎に入れ替わる和菓子・赤飯など、常時 20 種類程度を取り揃えている。とくに看板商品の「風どら」は、ふわふわの生地と絡み合う甘めのあんこが絶妙のバランスで、幅広い年齢層に親しまれている。また、和菓子という日本の伝統を大切に守りつつ、「バレンタイン」「ハロウィン」「クリスマス」などの洋風イベントを取り込んだ商品展開を行い、若年齢層やファミリー層にも販路拡大を図り、功を奏している。

なお、地域貢献として、地元小学校の社会科見学で児童を受け入れて和菓子作り体験を実施することで、食育支援にも取り組んでいる。