

きのと

有限会社 乙まんじゅうや



[創業年] 1804年(文化元年)

[売場面積] 40.0㎡(12.1坪)

[事業従事者数] 5.6人

[営業時間] 8:00~18:00

[定休日] 不定休

[商品構成]

- ・乙まんじゅう等 78.8%
- ・仕入製品(菓子等) 14.9%
- ・酒類 4.8%
- ・イートイン(かき氷) 0.4%
- ・切手等 1.1%

[店舗所在地] 新潟県胎内市乙 1235

[URL・SNS] <http://kinoto-manju.jp/>

[経営理念]

伝統を継ぎ、心に身体に地域に良しを提供する

- ・お客様、従業員の心にも身体にも良い取り組みの推進を目指します。
- ・乙まんじゅうやを通じて、店舗だけでなく地域にお越しのお客様をおもてなしする事で地域発展に寄与します。

江戸時代から代々受け継ぐ伝統の酒まんじゅう

[お店の概要・経営ノウハウ]

初代「萬屋重吉」が地元の名刹「乙宝寺」の門前に「乙まんじゅうや」を創業したのが1804年。酒まんじゅうの中では今や新潟県で最古の歴史をもつ。看板商品の「乙まんじゅう」は、自家製のおんこをひとつひとつ手作業で包み、炭の火でじっくりと糀を発酵させ、その日の気温に合わせて職人が蒸し時間を調整しており、その製法は創業以来変わらない。

取扱商品は、酒まんじゅうの製法や材料に地域の特産品を組み合わせた商品を展開している。特に地元胎内市の特産品である「米粉」を使った揚げまんじゅうは、幅広い世代の人気商品となり、県のグルメイベントでも賞を受賞している。2021年からはサブブランド「JYUKICHI」を立ち上げ、ただ地元食材を使うだけでなく、「ここに来ないと食べられない」という特別感を出した商品を開発し、観光客に地域を楽しんでもらえるような取組を進めている。特に店頭販売限定の米粉アイスはマスコミにも大きく取り上げられた。

このように、菓子製造は勿論のこと、周辺エリアも含めた地域への満足度を向上させるためのツアーガイドや観光コンテンツ作りなど観光促進にも大きく貢献している。