

## 有限会社 羽入 -御菓子司 羽入-



[創業年] 1916年(大正5年)

[売場面積] 15.0㎡(4.5坪)

[事業従事者数] 7.4人

[営業時間] 9:00~18:00

[定休日] 日曜日

[商品構成]

・菓子 100.0%

[店舗所在地] 新潟県新潟市秋津区新津本町 1-6-30

[URL・SNS] <https://okashi-hanyu.com>

[経営理念]

一菓専心、愚直に、一個一個の菓子に心を込めて造り上げ、日々精進することでお客様に喜ばれることをモットーとする。

### 「一菓専心」一つ一つに手間を惜しまず、真心を込めた菓子作り

#### [お店の概要・経営ノウハウ]

創業大正5年(1916年)、新潟市秋葉区の新津に店を構えて100有余年。代々、この地で事業を継承してきた。新津は、信越本線・羽越本線・磐越西線の三本の路線が通る鉄道の要衝であり、多くの人々が行き交うこの鉄道の町で、真心を込めたこだわりのお菓子を作り続けている。

三色団子から始めた菓子作りは、新潟名物の笹団子、生菓子、焼き菓子とレパートリーを広げ、地域特産の食用菊(かきのもと)を使った「かきのもと饅頭」も好評を得ている。看板商品の三色団子は、定番(こしあん、白あん、すりごま)のほかに、「よもぎあん」「桜あん」「苺あん」「栗あん」など旬の食材を使用した限定味も展開している。また、地域の青年部とコラボして開発した「SLしごなな焼フィナンシェ」は、生地に秋葉区の特産「白雪もち麦」を使用しており、マスコミにも大きく取り上げられた(しごななのネーミングは蒸気機関車SL-C57に由来)。

なお、店舗以外にも、駅構内の土産物店や百貨店、スーパーに加え、オンラインの販売チャンネルを有している。