

ヒシェリ

株式会社 Hisher i -ITOSHIMA MASAKI-



[創業年] 2019年(平成31年)
[売場面積] 30.0㎡(9.1坪)
[事業従事者数] 12.9人
[営業時間] 10:00~17:00
[定休日] 無

[商品構成]

・ドレッシング	73.0%
・コンフィチュール	10.0%
・その他	17.0%

[店舗所在地] 福岡県糸島市南風台 8-7-4

[URL・SNS] <https://110masa.com/>

[経営理念]

～食卓に喜びと感動をお届けいたします～

私たちの使命は、自然な食材の味を楽しみながら、身体の健康を守ることをお手伝いすることです。

弊社の商品は、素材の良さを最大限に引き出し、食べる人に喜びと感動を与え、食卓を彩り、日々の食事を特別なひとときへ変えていきます。

豊かな心をはぐくみ、贅沢な時間を提供するために、私たちは常に品質と味にこだわり続けます。

糸島野菜にこだわったドレッシングを提供

[お店の概要・経営ノウハウ]

福岡市内で体に優しいランチセットを提供していた経験を活かし、糸島市移住後糸島産の野菜のみを使用した高品質で安全なドレッシングを提供している。非加熱製法による「生」にこだわることで栄養素もそのまま摂取でき、野菜嫌いなお子様にも喜んで食べていただいている。

糸島という地域特有の食材を取り扱うことで、糸島市が行っているブランディングと関連性を持たせることができ、「糸島野菜を食べる生ドレッシング」として地元や近隣の顧客へのアピールと地域密着度を高めることに貢献している。それにより、帰省時のお土産需要として利用されるケースが増えている。

新規の取り組みとしては、高品質の食品や特別な食品（ベジタリアン向け、ヴィーガン対応等）をスープ仕立てにした製造にも着手し、ニッチな市場に焦点を当てている。

なお、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会が企画した「第1回ドレッシング選手権」では、当社の「糸島野菜を食べる生ドレッシングあまおう」が選ばれている。