

有限会社 植山かまぼこ屋



[創業年] 1925年(大正14年)

[売場面積] 60.0㎡(18.2坪)

[事業従事者数] 3.1人

[営業時間] 11:30~16:00

[定休日] 土・日・祝日

[商品構成]

・さつま揚げ、蒲鉾	68.2%
・業務用おさめ品	23.1%
・受託製造 OEM 品	5.3%
・かき氷	2.4%
・自販機手数料	1.0%

[店舗所在地] 鹿児島県霧島市隼人町真孝 770

[URL・SNS] <https://ueyama-ya.com>

[経営理念]

「老舗らしく 新しく」

100年前と変わらない妥協しない品質の高さや、地元のお客さまとのつながりを大切に
する本質は変えずに、時代のトレンドの変化に大胆に対応する。

時代の変化への対応や効率化への積極的な取組みが効果を生む

[お店の概要]

当店は鹿児島県霧島市にある1925年(大正14年)創業の老舗である。初代は植山商店として鮮魚店として創業。鮮魚店の傍ら冠婚葬祭のできる仕出し屋も併設した。引き出物として利用できる折詰蒲鉾を作るようになったのが大正14年であり、蒲鉾屋の創業年となる。二代目が「植山かまぼこ屋」としてのれんをわけ、蒲鉾専門店となった。三代目は機械生産へ舵を切り、1983年(昭和58年)に法人化した。時代の変化とともに折詰の需要も激減し赤字経営が続くようになり、2006年(平成18年)廃業を考えていた中で四代目となる現代表が事業を継承。現代表は帰郷してから夜間の専門学校に通い、DTPとWEB制作の技能を習得し、当社ホームページを自ら制作。SNSも活用し、日々更新する。世の中の焼酎ブームやIT化を背景に贈答用・業務用取引が増え、売上を拡大。しかし、店頭での地元客による購入は減少していた。地元の商品として根付いていた商品力を活かし、郷土料理を作りやすくした「薩摩すもじの素」を開発。

2010年からはかき氷事業「紗雪氷（さゆきひょう）」を開始し、閑散期となる夏場の売上向上に取り組む。コロナ禍には販売機会を確保するため「じはんき商店街」と名付け、自販機事業を開始する。

【お店の経営ノウハウ】

当店は世の中のニーズの変化や効率化に常にアンテナを立て取り組む。現代表は余念なく新たなチャレンジに取り組み、結果を出している。店頭にくる地元客の減少には、地元の人達に地元の味を使い続けてもらいたい思いから「薩摩すもじの素」を開発した。「薩摩すもじ」は鹿児島県で家族団らんの味として各家庭で継承される江戸時代から続く伝承食であるが、近年は「おばあちゃんの味」とやや遠のいていた。それを手軽に作れるようにすることで味の地域の伝承に当店が一役買った。鹿児島県の郷土料理にも認定されるちらし寿司の素となっている。



地域の味の伝承「薩摩すもじの素」

当店で特に特徴的な取り組みは2010年に始めたかき氷「紗雪氷」である。蒲鉾屋でかき氷を販売することとなったのには理由がある。蒲鉾屋の繁忙期は冬であり、夏場は販売が振るわない。「がら空きの冷凍庫を有効活用できないか？」と考えた。さつま揚げを作る工場がかなり暑くなることから、「かき氷を食べたい」と感じたこともきっかけである。試作に1年をかけ、台湾発祥のかき氷「雪花氷」をヒントに開発。「紗雪氷」と名付け販売したところ、販売当初から話題となり売れ続けている。かき氷目当ての来店客もさつま揚げを知ってもらえる機会となっている。

若かき氷「紗雪氷」は話題に。



贈答用に喜ばれる祝儀用折詰蒲鉾



コロナ禍に始めたじはんき商店街