

株式会社 <sup>システィ</sup>sisty -いちご大福と茶菓のお店 あか-



[創業年] 2021年(令和3年)

[売場面積] 19.5㎡(5.9坪)

※本支店合計

[事業従事者数] 13.1人※本支店合計

[営業時間] 11:00~18:00(本店)

[定休日] 月・火曜日(本店)

[商品構成]

- ・いちご大福 37.7%
- ・クッキー缶 56.5%
- ・その他季節商品 1.9%
- ・その他焼菓子 1.9%
- ・その他事業 2.0%

[店舗所在地] 東京都目黒区中央町 1-1-3

[URL・SNS] <http://www.akaichigo.com/>

[経営理念]

- ・2017年11月に創業「ライフスタイルに輝きを」を経営理念に掲げる。
- ・これからを生きる子供や孫、曾孫の時代まで『笑顔と豊かさ』を財産として築いていけるような良質で今の生活にひとつプラスになる商品やサービスを探求。
- ・ライフスタイルに寄り添った衣食住をメインに携わる事業を行い、滋賀県出身として近江商人の経営理念である、売り手、買い手、世間、の三方良しの理念を継承した経営を意識。
- ・創業者、役員を含め女性中心の会社として、ライフスタイルが変わりやすい女性を積極的に採用し、働きやすい職場をモットーに女性の社会進出にも貢献

## 女性の感性から生まれたデザインされた和洋菓子

**[お店の概要]**

菓子製造とは異分野のアパレル業界、海外留学を経験した姉妹が、2021年に東京都目黒区学芸大学で開業した。国産の素材にこだわり、産地直送のいちごを開発したふわふわの求肥で包んだ「いちご大福」を、ブティックで見せるように展示している。見て、そのあと口に運んで食してもらうまで、一通りをデザインする。

会社の役員、製造・販売のスタッフのほとんどが女性というのも同店の特徴だ。いち

ご大福などの和菓子は、修業して技術を身につけるのが通常だったが、出産、子育てなどに携わる女性にも働きやすいようにと、ライフスタイルの変化に合わせて働く環境を整える。

いちご大福のほか、自家製ジャムを詰めたクッキー缶、パティシエ考案の焼き菓子、いちごの甘酒、茶葉を販売。さらにそれらを食する際の信楽焼の陶器なども提案する。

店舗は、本店のほか自由が丘店、渋谷ヒカリエ店の3店舗。本店近くに、製造のための工房がある。店舗での販売のほか、女性誌や百貨店のインターネットサイトや百貨店催事で販売し、ブランド力を高めている。



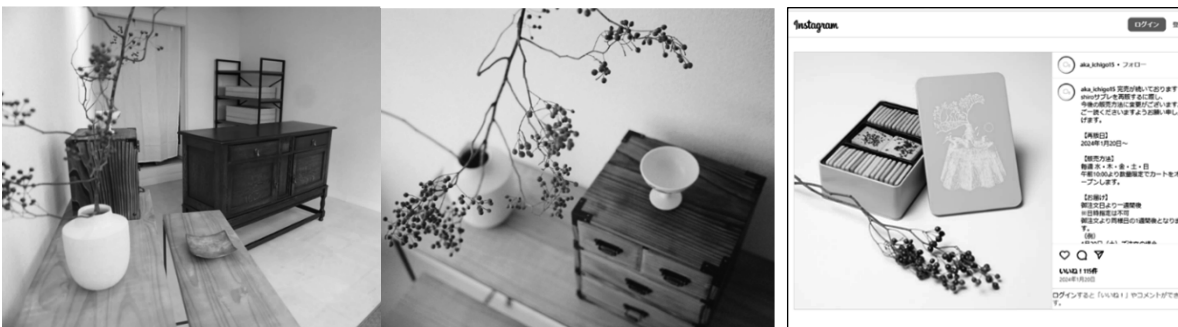
メインのいちご大福はいちごの種類を2~7種ほどそろえている

デザインも可愛いクッキー缶「akasand」

### 【お店の経営ノウハウ】

都内で、若い世代が集う目黒、渋谷を拠点に店舗展開をする一方で、女性雑誌や百貨店のブランド力を活かした通信販売は、商品企画段階で、まずデザイン面から和菓子を考える。そして、そこに必要な菓子製造技術や素材、さらにパッケージやロゴデザインを決めるやり方をとった。そこに、アパレル業界の経験した経営者ならではの感性が活かされている。

いちご大福に代表されるように、昔から暮らしにあった和の素材を、デザインすることで新しい価値を加えた。それらの良さを、SNSのInstagramでターゲットを絞って発信。その素材をどう提案すれば若い世代に受け入れられるか。その視点が明確であり、実店舗、百貨店の双方へと導き、買って味わってもらった評価をSNSで拡散する販売戦略により評価が高まっていった。



店内は和洋折衷の世界観を表現したインテリアで統一し、購買意欲を高める店づくりを心掛ける

Instagramで有益かつ斬新な情報を発信