

有限会社高山製菓



[創業年] 1966 年(昭和 41 年)
(法人化)

[売場面積] 58 m²(17.6 坪)

[事業従事者数] 4.8 人

[営業時間] 9:00~18:30

[定休日] 月曜日

[商品構成]

・生クリーム大福	51.2%
・びわ饅頭	25.3%
・なめらかぷりん	5.8%
・その他	17.7%

[店舗所在地] 千葉県南房総市高崎 1355

[URL・SNS] <https://www.takayamaseika.jp>

[経営理念]

弊社は、①『お客様を大切にし、地域に根差した経営をする』
②『地場産品を使った商品を作り、地域の産業に貢献する』
③『伝統の味を守りつつ、新しい商品にもチャレンジする』
の 3 つの経営理念を掲げて経営に取り組んでいる。

特産のびわを使った菓子でブランド化

[お店の概要]

千葉県南房総市にある 1916(大正 5) 年創業の菓子店。洋菓子店で修業を積んだ現代表が 1999(平成 11) 年に事業に参画し、2018(令和 1) 年に事業を継承した。南房総市の特産品のびわを使った「びわ饅頭」をはじめ、カボチャ、イチゴ、びわの葉など地元素材を使った数々の「生クリーム大福」を中心に、ケーキ職人として現代表が腕を振るう生ケーキから「なめらかプリン」などオリジナル焼き菓子まで幅広い。

売上のメインである「びわ饅頭」と「生クリーム大福」



代表ご夫妻

は、専用の機械を導入し、品質を保ちながらの省力化を行っている。こうした商品は、その製造過程を含め SNS を使って発信している。

高齢者の来店客向けに店舗入口の段差に、落ち着きのあるグリーンで、一目で分かるステップを設けるなど工夫をしている。

店舗販売のほか、観光客を中心に地元の道の駅「富楽里とみやま」でも販売している。



店舗からびわ饅頭を焼いているところが見学できる



人気のびわ饅頭（左）となめらかぷりん（右）



〔お店の経営ノウハウ〕

安定的に売上を保つ「びわ饅頭」や「生クリーム大福」は、専用の機械を導入し、製造コストを抑えながら品質を保つ工夫がなされている。こうした省力化の一方で、洋菓子職人としての技術は、生クリームのケーキなどに活かされ、双方が合わさり、同店の強みとなっている。

さらに、商品のブランド力を高めているのが、南房総市の特産品のびわなどのフルーツだ。びわは果実を餡といっしょに練りこんだり、薬効性のある葉を取り入れた生クリーム大福にするなどして他店にまねできない強みとなっている。

店舗販売のほか、同じ市にある道の駅でも販売。道の駅で「お土産カード」を置いており、そのカードを店舗に持参すると生クリーム大福をプレゼントするなどの工夫のほか、道の駅で「高山製菓の日」としてコーナーを設け出張販売を行っている。この結果、売上が、店舗と道の駅で半分ずつと2つの販売ポイントの相乗効果として現れている。



生クリーム大福は色々な味が楽しめる



道の駅富楽里とみやまでのイベント「高山製菓の日」の様子