

有限会社羽前屋



[創業年] 1910年(明治43年)

[売場面積] 85.0㎡(25.8坪)

[事業従事者数] 8.8人

[営業時間] 9:00~18:00

[定休日] 水曜日

[商品構成]

・和洋菓子 100.0%

[店舗所在地] 北海道北見市中央三輪町 9-1-6

[URL・SNS] <https://www.uzenya-kitami.com>

[経営理念]

「目もとから 手もとはなさず 真心こめて」

意味するところは、誠実に目の前のお菓子、お客様へ感謝を忘れず向きあうことです。

道東、北見の町とともに歩みつづけた

[お店の概要]

北海道北見市にある同店、北見市の開拓の歴史とともに同店の歩みがある。1910(明治43)年に創業。店名の「羽前」は、祖先の出身地、山形県の旧呼び名より。まちの歴史とともにあった同店、現在の店舗は市中心部の西側に位置し、自動車来店しやすいように、店舗前を広く開け、現代表で、6代目。店舗隣に広く駐車場を設けている。

現在の同店は、和菓子から洋菓子まで幅広く揃える。和菓子ではオホーツクで生産された餅米を使って炊いたお赤飯を入れた「赤飯まんじゅう」、北見市の市章をあしらった「き



店内には和菓子・洋菓子が並び

たみ最中」、特産品のハッカをつかった薄焼き煎餅「はっか松風」。洋菓子ではカボチャの種を使った焼き菓子のサブレ「青い空きたみ」、タマネギを材料にした「玉ねぎパイ」など、地元・北見の産物を広く取り入れている。

夏場には、ソフトクリームを販売。店内にはイートインコーナーを設け、くつろげるよう工夫している。



特産品のハッカを使ったハッカ松風



赤飯まんじゅう

【お店の経営ノウハウ】

和菓子から洋菓子まで幅広く揃える同店の売上の約9割は店舗での販売だ。地域の顧客が買いやすいよう、自動車での来店動線を考慮にいれ、店舗づくりに活かしている。

商品づくりは、地元北見市の小豆や餅米、たまねぎ、ハッカなどの農産物をふんだんに使っている。地域とのつながりは素材だけにとどまらず、地域のデザイン会社と組み、その会社が発行する月刊誌「QUN (キューン)」とコラボレーションし、広報宣伝をしている。最近では、イタリアの伝統的な菓子、マリトッツォをどら焼き風にアレンジした「どらマリ」を販売した際に、月刊誌に掲載し、大人気となった。

また従業員の雇用がほとんど地元であることから、働きやすいように店舗の休業日を増やすなどなどまさに地域一体となって取り組んでいる。



かぼちゃの種をつかった
青い空きたみ



玉ねぎパイ



夏場に人気のソフトクリーム→