

株式会社一柳

愛媛県四国中央市

<http://www.konnyakukoubou.com/>



経営方針

- 地元の契約農家で作られたこんにゃく芋を 100%使用し、ひとつひとつ手作り。
- 昔ながらのこんにゃくはもちろん、ケーキやベーグルなど体に優しい食品作りに取り組む。

店舗概要

創業年 1960年(昭和35年)
売場面積 62.7㎡(19坪)
従業員 8.5人
営業時間 9:00~18:00
定休日 日曜日
売上高 48,551(千円)

商品構成

こんにゃく類 50.5%
こんにゃくケーキ 12.5%
こんにゃくベーグル 12.5%
こんにゃくロールケーキ 6.5%
こんにゃくクッキー 6.5%
こんにゃくゼリー 6.5%
その他(オリーブオイル・飲料) 5.0%

地域在来の原材料にこだわり特徴ある商品を作り上げたこんにゃく専門店

愛媛県の地元のこんにゃく芋を 100%使用し、こんにゃくだけでなく「こんにゃくケーキ」「こんにゃくベーグル」などの他に類を見ない商品開発を行い、販売するこんにゃく専門店である。

在来のこんにゃく芋は、病害虫に弱く育成管理も難しいことから原材料として使用するのにはコスト面などから見て困難であった。

しかし、風土が生む独特の風味と絶妙の食感、「本物のこんにゃく」を消費者に届けたいとの思いから、「愛媛のこんにゃく芋」にこだわった、こんにゃくを製造販売している。

主力の「こんにゃく」の他、生地にこんにゃく粉を 40%練りこんだ、ベーグルやケーキ、ウインナーなど、こんにゃくの特性である『ノンカロリー』を活かしたユニークな低カロリー商品を開発した。

また、当店の国道に面した壁面には、地元三島高校美術部による「空飛ぶくじら」(昔、瀬戸内海に鯨がいたという史実)が描かれ、地元のランドマークとしての評価を得ている。同校の生徒をインターシップとして受け入れ、地元密着型の経営を行っている。



↑和のイメージのこんにゃくを

洋風の店イメージで販売