

# 株式会社三代目清水屋

埼玉県比企郡小川町

<http://www.okara-donuts.com>



## 経営方針

お客様に喜んで食べてもらうことを第一に、  
本物の手作りの味をお客様に提供する。

## 店舗概要

創業年 1921年(大正10年)  
売場面積 71.3㎡ (21.6坪)  
従業員 13.4人  
営業時間 10:00~18:00  
定休日 なし  
売上高 70,180(千円)

## 商品構成

おからドーナツ：70%  
スイーツ類：10%  
豆腐 油揚げ類：20%

## 創業 90 年の老舗豆腐屋の新たなチャレンジ

### [地元・小川町の大豆と天然にがり 100%を使用した豆腐]

当店のコンセプトは、地元の天然素材の利用、安全安心、おからの再利用だ。

地元(埼玉県小川地区の霜里農場)でとれた無農薬、無化学肥料のこだわり大豆「青山在来」と、室戸岬沖の海洋深層水によって抽出された最上級のにがりを使用してつくる、極上の豆腐がある。価格は通常の約3倍ということで、販売開始後2年間はなかなか売上げが伸びなかったが、地元の朝市やイベントなどに積極的に参加し、地道な対面試食販売を続けた結果、5年ほど前から業績が伸び始めた。

### [豆腐やから「三代目清水屋」へ]

2009年には法人化し、豆腐やの看板から社名「三代目清水屋」とした。

立地環境の悪い中で(商圏人口が圧倒的に少ない)、従来の豆腐やのイメージを一新した、明るい、きれい、いい香りのする店舗改装を行い、スローフードをファーストフードの販売方法に変え、セルフ方式を導入し、商品を選択し、取りやすいようにスポットライト(狭い店内に16個のスポットライトを設置)で色彩豊かな演出を行っている。

また、お客様により便利に、かつ有意義にお買物していただくために駐車場を確保し、遠方からも安心して来ていただけるようになり、試食コーナーの設置等によりニューファミリー層や高校生、小

さいお子さんからも入り易く買いやすいと好評を得ている。

さらに、じっくり選んで買っていただけるようになり、客単価が上昇しているという。

平成 23 年 7 月からインターネット販売を本格的に開始した。商品は 4,000 円のパック(クマポンパック)で、商品のロゴ・マークやパッケージデザインは社員自らが制作しており、今後さらに商品構成を工夫して当店の一つの柱として行きたいとしている。

さらに、平成 22 年には 2 号店となるアリオ深谷店をオープンし、今後も直営店舗の多店舗化を図るとしている。

### 【新たなスイーツ“おからドーナツ”】

当店は、新たな商品として「おからドーナツ」を開発した。そのきっかけは、顧客の高品質、健康、ヘルシー指向にどう応えるかとの考えからである。これまで栄養価の高いおからを有料廃棄(産業廃棄物)していたことから、再利用の可能性を絶えず模索してきた結果ヒット商品となった。

また、おからの再利用としておからラスクやおからクッキー、おからベークドチーズケーキを開発し、第 2 のヒット商品に育て上げようとしている。自社の強みや商品の特性をよく理解し、商品開発を行う姿勢が好結果を生む源泉であろう。

おからドーナツには 25 種類以上のトッピングがあり、日替わりトッピングも好評とのことである。低価格(某大手チェーンより 1~2 割安い程度)で提供し、チラシや POP は頻繁に作成している。安全安心商品として、地元に着し、小川町土産として喜ばれている。放課後には女子高生が立ち寄る話題のお店(商品)となっている。

新規顧客獲得や固定客化促進のためにポイントカード(500 円で 1 ポイント、30 ポイントで 500 円のお買物ができる。アリオ店は客単価が低いため 200 円で 1 ポイントにしている)を作成している。

小川町商工会や埼玉県等行政ならびに公共関係機関の認知度が高まり、県や商工会主催の物産フェア等で当店とともにおからドーナツを積極的に PR している。

2011 年 11 月に池袋サンシャインシティ A・B ホールにて、ニッポン全国物産展『ニッポン全国ご当地おやつランキング大会』(主催：全国商工会連合会)が 3 日間開催され、三代目清水屋の「おからドーナツ」が埼玉県代表としてエントリー、47 都道府県の中で 6 位に入賞した。

【店舗立地】

小川町駅前本店は埼玉県の郊外、駅前商店街内に立地している。アリオ深谷店(直営2号店)は埼玉県の郊外ロードサイド沿いに立地している、ショッピングモール内にテナントとして店舗がある。

小川町駅前本店の商圏人口は小川町全域(人口33,760人、世帯数13,027世帯)プラス観光客である。人口は減少傾向、世帯数は増加傾向にあり、観光客は近年ハイキング客が増加している。客層は町内の老若男女全員であり、さらに春と秋の行楽客である。当店の商品は小川町名物となっており、お土産やおすそ分け需要が定着しているとのこと。近隣には単独店としての競合はないが、量販店、コンビニが数店ある。

アリオ深谷店の商圏は埼玉県最北地域全域約20万世帯、約50万人が想定されている。

アリオ店内にミスタードーナツがあるため、直接の競合となっているが、価格(2割程度安い)・付加価値(おからドーナツ:ヘルシー)・販促(月に2回、80円均一・100円均一セール)などで差別化を図っている。ヤングファミリー層が中心客層である。

【店舗実績】

経営者は、昭和53年城西大学経済学部卒業後、(株)ラテラネットワーク(出版・広告)に入社。16年間勤務後、平成6年父の経営する清水豆腐店(現在豆腐工房)に入社。

平成19年小川町駅前店(1号店)をオープン。平成21年11月法人化、三代目清水屋を創業と同時に代表取締役社長に就任。平成22年9月2号店(アリオ深谷店テナント)をオープン。現在に至る。

今後の目標として、新しいスイーツの発信場所として市内にも支店を構え、より認知度を高めたいとしている。



↑代表取締役社長の清水洋治さん



←ポイントカードで貯めてもらえる五百円券

→セルフ方式で並ぶ、様々な種類のおからドーナツ



←地元の天然素材を吟味してつくられる手作りの豆腐

