

株式会社ふなき製菓

福岡県三井郡大刀洗町

<http://www.okashi-funaki.co.jp>



店舗概要

創業年 1979年(昭和54年)
売場面積 90.4㎡(27.3坪)
従業員 21.3人
営業時間 8:30~20:00
定休日 なし
売上高 145,607(千円)

商品構成

和菓子 34.0%
洋菓子 34.0%
パン 24.0%
仕入商品 8.0%

経営理念

地域 NO1 の店舗を目指し、お客様に喜んでいただく商品作りをもって地域社会に貢献することを提唱し、いい商品をリーズナブルな価格でご提供させていただき、お客様にお得感を感じていただく。

地元の果物・野菜を使用し、「まちの駅」として 地元客と観光客から支持を集める菓子店

〔「まちの駅」として地域の情報発信〕

当店は「まちの駅」として、高齢者のお客様などが車イスでも入りやすい入口にしており、お菓子の包装時間などの待ち時間に店内で飲める「豆から挽く本格的なコーヒー」を無料提供している。これは休憩で訪れた人も利用し、お菓子を一緒に召し上がる方もいる。

また、立地が国道に面していることから、訪れるお客様に支障がないよう、店前に4台と隣接地に大型観光バスの駐車スペースを確保している。

※「まちの駅」とは、地域の方々や来訪者が気軽に立ち寄り、地域の情報を満載し、地域の発信拠点となる場所のことである。現在全国では約1,650カ所が登録され、うち当店の所属する地区では52施設が登録されている。

「まちの駅」に登録している店舗はのぼり旗やマークを掲げており、具体的には下記のような4つの機能を持つ。



- 休憩機能 誰でもトイレが利用でき、無料で休憩できる機能
- 案内機能 まちの案内人が地域の情報について丁寧に教える機能
- 交流機能 地域の人と来訪者の出会いと交流のサポートをする機能
- 連携機能 まちの駅間でネットワークしもてなしの地域づくりをめざす機能

「まちの駅」となった施設内には観光パンフレット等を備えることが求められ、代表者や従業員がまちの案内人となって来訪者に観光地等への道案内を行っている。混雑時などには本来の来店客への対応に集中したいとの思いもあるが、大刀洗地区に来てよかったとの思いを持ち帰ってもらうことが、将来に必ず生きてくる、将来への投資との思いから積極的に参加している。



[野菜の使用とイベント参加で地域に貢献]

福岡県産の産物の消費拡大を目的として平成23年に開始された「ふくおか農業応援の店」として、県産農産物を積極的に利用し地元福岡県の農林水産業の振興に協力している。

店で販売しているケーキ類に使用するイチゴに関しては、シーズンである11月～5月まで、また調理パンは、地元北野町の特産である小松菜を練り込んだパンを通年販売している他、トマト、レタスなども地元産を積極的に利用し、地元客からの圧倒的な支持を得ている。

福岡応援の店になるには、各種法令の遵守が求められるなど非常に高いハードルとなっており、現在県内では、菓子・パン類の販売店として102店が認定を受けている。

また、地域の祭りやイベントに出店し、地元のPRになるようなお菓子を開発している。来年販売予定としているのは町外県外への土産品になるような商品である。こうした地域の祭りやイベントに参加する理由は、地域への貢献はもちろんであるが、お客様の動向や情報などを収集するためでもある。

[特注品も受注するきめ細かな対応力]

商品構成は、洋菓子34%・和菓子34%・パン類24%・その他8%となっている。1979年(昭和54年)に創業し、40年近くをこの地で店を構えている経緯から、地元客からの要求に応える形で幅広い商品を構成する。

創業間もないころから味に慣れ親しんでいるお客様が多いため、特注品の受注も多い。原価等を考えると採算割れしてしまう場合もあるが、「昔から当店の味になじんでいただいたお客様のため」、また「これからも当店をひいきしていただける」等の思いもあり積極的な対応を心がけている。例えばウェディングケーキで郵便局に勤めている人が昔の郵便ポストのデザインのを希望したことがあった。他店では引き受けないと思われるデザイン物であったが、3日間かけて完成させた。また、仏前の飾り餅を1個から注文を受け付ける。これも他店では



〈特注品〉 左：生花を使ったバースディケーキ
右：郵便ポストのウェディングケーキ

小口ゆえに引き受けないロット数である。価格も、前述のウェディングケーキは価格5万円、バースディケーキのオリジナルデザイン物は通常価格に300~400円を上乗せする程度と、特注品といえどもリーズナブルな設定としている。

もう一つの受注商品として、卵を使用しないバースディケーキや、米粉を使用したパン等の予約販売を行っている。もとは卵アレルギーのお子様をお持ちのお母様から相談があり、それが開発のきっかけになった。現在ではリピーターも増えバースディケーキでは、年間予約数の2%を占める。パンにおいては地元の保育園から、毎月指定注文もある。

通常商品も含め、このような多種多様な商品を製造していると商品による売れる季節が決まってくる。そのため、製造部門の多能工化(和菓子担当が洋菓子も作れるなど)を図り、商品の生産量の変動に対応している。

[にぎやかに食べて欲しいとの思いから生まれたヒット商品]

冬に大勢で鍋を囲むように皆でにぎやかに食べてほしい、との思いから「土鍋の中に入ったフルーツたっぷりの鍋焼きプリン」を開発した。地元のテレビ・新聞に加え、全国のテレビでも放映され大きな話題となり、月間500個が販売され、年間9,000千円の売上を上げるほどとなった。

この鍋焼きプリンや小ロットでも引き受ける特注品など、一貫して根底にあるのは「誠意をもって惜しみない努力・創意・アイデアを商品に生かし、お客様に喜んでいただく商品作り」である。地元のお客様、遠方のお客様に来店いただき「おいしかったヨ」と言っていたくことをスタッフ一同の喜びとして経営を続けている。



[本当に菓子好きな人だけを採用]

面接では本当に菓子が好きな人だけを、代表自ら面接で判断し採用している。多能工化を実現するためには、意欲のある人材を採用することがポイントとしている。

その後採用した人には業界の研修会に参加させるなど、技術向上に努めさせている。なお独立を希望している社員には、菓子技術の向上指導だけでなく経営面の能力向上も同時に図れるよう育成している。

【店舗立地】

福岡県の中南域を占める筑後平野の北東部に大刀洗町は位置している。東は朝倉市、南は久留米市、西は小郡市と筑前町にそれぞれ接している。

当店が立地しているのは商住宅地のロードサイドであり、店前の道路は広く自動車交通量が多い。半径 1.2Km 圏内に、菓子店 2 店、スーパー 3 店があるが特に競合は意識していない。

来店客層は年齢は 18 歳から 70 代と幅広く 40 歳前後が全体の 6 割を占めている。女性が 7 割、男性 3 割であり、購入目的は自家消費が 6 割、業務用の手土産が 4 割ほどである。

【店舗実績】

経営者は、昭和 32 年生まれの 58 歳である。大刀洗町に生まれ、1975 年にデザイン専門学校卒業後、福岡市の大手菓子問屋に入社し営業を 3 年担当した。1978 年に前社長の経営する当店に入社し、1992 年に代表取締役となった。

社長は経営全般を担当し、特に工場(製造)と営業が中心である。社長夫人は経理部長であり、後継者は各地で修業した入社 5 年目の洋菓子パティシエである。



代表取締役の船木 隆さん