

有限会社はす工房

愛知県愛西市



店舗概要

創業年 2004年(平成16年)
売場面積 25㎡(7.57坪)
従業員 12人
営業時間 9:00~18:00
定休日 木曜日
売上高 75,032(千円)

商品構成

自社製造惣菜 88.0%
仕入食品 8.0%
ソフトクリーム等 その他 4.0%

経営方針

- 道の駅「立田ふれあいの里」の一部として、地域密着、地産地消を掲げ、愛西市の名前を少しでも広く広報する。
- 多くの部分を今まで専業主婦として生きてきた方達を活用し、女性の輝ける場所を作っていく。

地元特産レンコンでこだわり惣菜を作る地元主婦たちの惣菜店

[専業主婦が活躍できる場所]

当店は、道の駅「立田ふれあいの里」内に店舗を構えている。平成11年に旧立田村(現愛西市)内に直売所を主とする地域交流施設建設の構想が持ち上がり、「立田ふれあいの里運営協議会」が作られた。当時その役員をしていた現代表者ら2名は、「女性として活躍できる場所」「地元の野菜、特に特産のレンコンで作った料理をPRできる場所」として農産物の加工場の設置を働きかけた。

その後「立田ふれあいの里」の建設が具体化する中で、農産物加工場が「実演工房」という形で併設されることとなり平成16年12月に完成する。当初は、生活改善グループを中心に5人のメンバーで「はす工房」を起業し、約1年後の18年2月に「有限会社はす工房」として法人化した。

当店の目的は、この道の駅「立田ふれあいの里」の一部として地域密着・地産地消を掲げ、愛西市の名前をアピールし、また今まで専業主婦として生きてきた方達を活用し、女性の輝ける、活躍する場を作ることである。

[こだわりの店づくりと商品づくり]

愛西市のレンコンは県内産の 95% を占め、全国第 3 位を誇る特産品である。レンコン料理にこだわりレンコン蒲焼、レンコンはさみ揚げ、レンコンコロッケなど全部で 20 種類以上の商品を工夫・開発し、味付けについては一般受けを狙わず昔ながらの地元の味付けを基調としている。特にレンコンのみじん切りを入れた「レンコンのみたらし団子」はこの店の人気商品となっており、またレンコンチップスは市内の小中学校給食メニューに取り上げられるなど、その知名度は広がっている。17 年度には愛知県主催の「愛菜弁当コンクール」で銅賞を受賞するという評価も受けている。



当店の従業員の中には農家の人も多く、材料の生産過程からこだわりをもって栽培をしている。栽培された材料は全て店内で加工される。

店の前には机・椅子を置いており、その場で飲食ができるようになっている。道の駅開設後 10 年が経過しており、店舗も老朽化しつつあるが、綺麗にできる部分は手を加え、強風や防虫については、常に対策をとっている。

[主婦の働きやすい職場作り]

主婦の集まり、共同体であるとの考えから、従業員の自発性を大切にしており、社長に対しても気兼ねない意見を言えるような環境づくりを心掛けている。

一方で主婦が勤務する店ということは、勤務時間に家庭の事情が反映されることも多くなる。シフトはお互いを考慮しあえるような組み方を常に行う。時給についても随時働きに応じて反映しているようにしている。

【店舗立地】

店舗は、愛知県愛西市の道の駅「立田ふれあいの里」（旧立田村に所在）の中に所在。名鉄尾西線佐屋駅から徒歩 30 分で、国道 125 号線沿いにある。道の駅周辺は田園地帯で住宅はあまりなく、車での来客を対象とした営業となっている。

特に競合となる惣菜店やスーパーマーケットは近隣にはない。

【店舗実績】

代表は昭和 50 年にレンコン農家に嫁ぎ、以後農家の主婦として活動。

昭和 53 年に生活改善グループに入る。平成 16 年に生活改善グループ数人と「はす工房」を始める。平成 18 年 2 月に有限会社はす工房を設立、代表取締役に就任し今日に至る。
