

株式会社嶋屋

大阪府大阪市

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



商品構成

いも菓子 100.0%

店舗概要

創業年 1948年(昭和23年)
売場面積 91㎡(27.5坪) ※本店支店合計
従業員 14.2人
営業時間 9:30~20:00
定休日 無休
売上高 143,197(千円)

経営方針

地域密着型の店舗として地域に愛される店を目指している・

天然素材にこだわり体に良く、自然な甘みを活かした商品に仕上げている。

大阪・阿倍野発のブランドとして大阪府が創設した大阪産(おおさかもん)名品の認定を受け、地域を代表する店となることを標榜している。

大阪阿倍野でこだわりのいも菓子に特化したお菓子屋さん

『大阪産(おおさかもん)』を売る阿倍野の代表店]

当店は、大阪阿倍野地区を中心に数店を展開しているいも菓子屋さんである。当店の経営方針は、地域密着型の店舗として、地域に愛され、継続して来店してもらうことである。このため、商品開発に注力し、「天然素材」「健康」にこだわり、単純な製法だけに細部にまでこだわり他店にはまねのできない飽きの来ない味に仕上げている。原料いもは鹿児島島の契約農家から調達した厳選素材のみを使用、製造工程はすべて手作業、64年の業歴の中で製法に工夫を重ね、揚げ油・蜜にまでこだわっており、他店には追随できない味に仕上がっている。店頭販売品は、原則として店内で調理し出来立てを提供、品質保持のため当日中の売り切りを徹底している。原料いもは、鹿児島にある関連法人を通じて契約農家より予め定めた契約価格で仕入れており、仕入価格の変動を抑え、安定した原価を維持している。

当店のいも菓子は、大阪阿倍野発のブランドとして大阪府が創設した大阪産(おおさかもん)名品の認定を受けており、地域を代表する店となるよう努めている。

