

松華堂菓子店

宮城県宮城郡松島町



店舗概要

創業年 1987年(昭和62年)
売場面積 171.6㎡(52坪)
従業員 22名
営業時間 10:00~18:00
定休日 火曜日
売上高 128,135(千円)

商品構成

カステラ 37.0%
せんべい 28.0%
地酒 17.0%
小物雑貨 11.0%
喫茶 7.0%

経営方針

流行や景気に流されず、質の良い物、質の良い空間。
そういった普遍的な価値を提供することで
リピーターを少しずつ増やし、ゆっくり、
しかし確実に成長していける会社を目指
しています。

今と昔のよいところを融合させるカステラ店

[地方の小規模店の良さを生かす]

流行らないけれど、なくならない物が「カステラ」という菓子だと考えている。そのカステラを大量生産ではなく、手仕事で丁寧に作り伝えていくことで、売上を安定させたいと考えた。また、「昔のよいところ」、「今の良いところ」、その両方を大切に、地方だからこそ小規模だからこそ出来るやり方を考えた。

○「昔のよいところ」

まずは原材料のこだわりから始めた。地元松島に養鶏場の卵を仕入れ、この新鮮な卵を割るところから一日の作業を始めている。この養鶏場は松島湾の特産品であるカキの



殻を餌に加えるなどして高品質の卵を生産している。また、カステラに加える蜂蜜も岩手の藤原養蜂場から取り寄せるなど目に見えない部分に徹底したこだわり「昔のよいところ」を追求した。

ただ、昔のよいところの追求のみでは、なかなか結果を出すことは難しい。

そこで「今のよいところ」とのマリアージュによってしっとりした舌ざわりとふわっとした食感をもつ「カステラ」が誕生した。



○「今のよいところ」

最新のカステラ釜の導入(2010年)である。最新の技術により湿度や焼く温度設定を繊細に管理することができるようになり、商品の品質がより一層安定した。熟練の職人の手仕事若くは社員でも可能となることにより品質のばらつきのない高品質のカステラを生産することができるようになった。

結果、地元こだわった原材料(おいしい卵=カキの殻、餌にこだわり、薬剤使用は最小限)や手間をかけた仕込みと最新のカステラ窯を生かした「カステラ」が大評判となり、仙台市のエスパル店にもテナントとして迎えらるなど高評価を得ている。

カステラを食べる人は確実に高齢化していくため、「おしゃれなカフェ」機能を店舗内2階に設けた。「カステラ」と飲み物のセット(コーヒー等とセットで650円)をメインとして勧めている。

店舗2階で召し上がった方が1階の店舗で購入されていくなど評価を得ている。

[店舗2階でのミニコンサート]

製造小売の店舗として、喫茶部門を併設をすることは、ある意味一般的であり特段の特徴ではないが、同業者との差別化を若い女性(20~30代)の「かわいい」という感覚に応えられる店づくり・品揃えの他、店舗2階のカフェで小さなコンサート(40~70人×年10回。対象：松島町内、仙台市内)を開くことで、新たなファンが拡大した。

広告やテレビ取材は控え、高感度なお客様からの口コミでの広がりを重視している。結果、仙台の高感度なOLが口コミの営業マンとなってくれた。

[あえて、「インターネット販売はしません」]

PRよりもブランディングを大事にし、仙台や松島に来ないと「買えない」という希少性を大事にしたいと考えている。と、同時に新規顧客を増やすためにプロモーションの意味も込めて伊勢丹新宿店の催事に参加している。これは、PRではなく舌の肥えた発信力のある方に召し上がっていただく機会を設けることで、口コミ発信を狙ったもの。ただし、口コミは、諸刃の剣であり「いい口コミ」とともに「悪い口コミ」にもつながることも十分承知した上での参加である。商品(カステラ)に自信と十分な品質が確保されていると判断しての出展である。

そして地元のお客には1個から宅配するという姿勢が地域の共感を生み、地元の結婚式や法事での利用が増えている。

〔観光客の視点で店舗設計〕

松島は歴史と文化の町であり、そして地元の寺町というイメージを大事にするため、杉材と漆喰による白壁の木造三階建の店舗にリニューアルした。木と漆喰とガラスでできたシンプルなデザインは、日本を感じさせると共にモダンな印象を与え、100年後でも時代遅れにならない事をねらった

「休憩用の縁台、無料のお茶」、通り抜けしやすい(入りやすい)店お客様が休めたり、通り抜けできたり、そして人が溜まる場所にする事を重視した。店頭には縁台(7台)を設置し、通りすがりの誰でもが一休みできるようにした。



ガラス張りの店内は見通しが良く、入口のドアは開けてあり、入りやすい店舗となっている。店頭で炭火で焼く実演の手焼きせんべいのコーナーで観光客などのお客様の目を引きつけ店内への誘致を促している。また、1枚売りの手焼きせんべいは注文が入ることに焼くスタイルをとっている。

【店舗立地】

仙台市の北東約20キロの日本三景に数えられる松島町の歴史的建造物・五大堂の目の前に立地。半径200m以内に、菓匠三全・松島こうれん・白松が最中本舗・松島かまぼこ等、さらに松島の観光エリアには多くの土産店、菓子店、飲食店がある。地元客の安定需要を重視している。全体として女性客が多い。

【店舗実績】

経営者は5代目であり、1975年生まれの39才である。

東北学院大学経済学部経済学科卒業後、有限会社独まん(現・松華堂)に入社した。2001年に株式会社フューチャーエコロジーに設立メンバーとして入社したが、2004年の地震の影響により家業が経営不振となり、有限会社松華堂に戻る。



2005年にカフェ事業部を立ち上げる。2010年新社屋に建て替え、社長に就任した。翌年、東日本大震災により被災する。改装し、本店は営業を再開したが、カフェ(店名=カフェロワン)は現在も休業中である。

建て替え直後の被災で経営はピンチに陥るが、創業時の名を冠した松華堂カステラがクチコミで評判となり、JR東日本の駅や新宿伊勢丹の催事などに呼ばれるようになる。2012年には仙台駅の駅ビルであるエスパルに出店。その後順調に売上を伸ばしている。

←代表取締役社長の千葉伸一さん