

御菓子司 津村屋

大阪府吹田市

<http://www.osakamon.jp/>



店舗概要

創業年 1966年(昭和41年)
売場面積 19㎡(5.8坪)
従業員 4人
営業時間 8:00~20:00
定休日 元旦、年間1~2日休
売上高 20,447(千円)

商品構成

生菓子 50.0%
焼菓子 50.0%

経営方針

- ・地産食材「大阪産(もん)」を使い、安全安心で地元で愛される商品を提供する。
- ・地産食材「大阪産(もん)」を使った和菓子で、魅力を発信し、地域の活性化に貢献する。
- ・お客様とのコミュニケーションを大切にし、地域に根付いた店舗へ。

地産食材で安全安心の商品開発をする和菓子店

JR 京都線吹田駅や阪急京都線相川駅の間にある、住宅地内に立地する和菓子店である。手作りへのこだわりと、地元生産者との協働で地産食材「大阪産(もん)」を使った和菓子が特徴である。それは商品のPRとしてだけでなく、地域の魅力を発信し活性化することにも繋がっている。

また、二代目の奥様がつづる「おおさかやもん通信」が、お店側とお客様側をつなぐ情報誌として毎月発行されている。

店内には、高齢のお客様や買い物途中のお客様の休息のためのベンチを設置。このことによって、店内の滞在時間が長くなる効果が生まれ、生産者からの情報や自店の技術などをお客様と共有することで、より深いコミュニケーションづくりを確立している。

