

株式会社志ち乃

茨城県土浦市

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



経営方針

地域の人々が誇れる店であること

店舗概要

創業年 1950年(昭和25年)
売場面積 148.5㎡(45坪)
従業員 42人
営業時間 9:00~18:30
定休日 水曜日
売上高 303,691(千円)

商品構成

どら焼き 80.0%
和生 13.0%
焼き菓子 5.0%
仕入菓子 2.0%

和菓子屋からどら焼き専門店へ

[これまでの沿革]

昭和25年7月にお菓子の志ち乃として創業した。

昭和52年に旧道閉鎖による道路工事にかかり、新道に店舗、工場を新築移転した。その時に、従来の和菓子店のイメージを壊し、どら焼きの専門店としてスタートした。平成10年には、つくば学園店が新築オープンし、2店舗で営業を行っているが、平成26年3月に新たな支店を開設する予定である。

[自信を持って商品を提供]

贈って喜ばれる商品の提供、そしてお客様に安心して買っていただける店でありたいと考えている。

同社のどら焼きは、外側が少ししっかりしていて、中はふんわりとした生地で作られている。お客様に出来たての味をお届けしたいため、毎朝、生地から作り始め、その日に売り場に出している。このどら焼きの味を支えているのは、同社オリジナルの技術と厳選された素材にある。

例えば、栗どらに使う栗は、1個15~17gほどの大きさを使い、硬すぎず柔らかすぎない、しっとりした食感に煮上げている。梅どらに使用する青梅は、和歌山県産の大粒品種である白加賀をはじめとして、その時期に最良の実を厳選している。あんの小豆は良質でアクが少ない北海道産を使用し、上品で和の風情を醸し出す薄紫色のあんに仕上げている。

どら焼きの種類は通常 25 種類あり、昔ながらの商品から現代の好みに合わせた商品まで多様な品揃えをしている。さらに毎月のお楽しみどら焼き（例えば 1 月はごまムース、6 月はキャラメル、10 月はおいものモンブランなど）や季節のどら焼きを提供しているの、それらを含めると 40 種類以上にもなる。

[レイアウトや商品陳列の工夫]

本店は国道に面しているため、建物を高く目立つようにしている。駐車場は 15 台分を確保しており、来店するお客様に飽きが来ないように、2 年に 1 度の頻度で店舗改装を行っている。店頭では無料のコーヒーを提供し、長椅子、観葉植物などが置いてある。当店のイベントである夏祭りの時には、店舗の入り口の空間を利用して金魚すくいのコーナーを設けている。

どら焼きの陳列には気を配っており、商品が一番おいしく見える角度から照明を当て、お客様が商品を取りやすいように陳列に工夫をこらしている。また、店内から工場内の作業が見えるようになっているので、作りたての雰囲気や安心感を来店客に伝える効果がある。



[厳しい品質管理]

どら焼きを毎日同じ味と形に仕上げるため、素材の品質、皮の焼き加減、あんの量、包装など全ての工程で厳しい品質基準を設定している。特に衛生管理を徹底するため茨城 HACCP を導入し、製造工程で使う器具や機械はもちろんのこと、排水溝まで毎日手作業で洗浄している。

そして、次の 8 項目は毎日実施し記録に残してある。①原材料の受け入れ検査、②1 時間に 1 度、1 分間の手洗い、③30 分に 1 回、焼成温度の計測、④あんこの煮炊き時間と温度の計測、⑤冷蔵庫・冷凍庫の温度計測、⑥冷蔵庫・冷凍庫の取っ手部分を 1 時間に 1 度消毒、⑦従業員の健康状態の管理、⑧従業員の身だしなみのチェック。

[ギフト需要への対応]

当店の売り上げの 5 割はギフトである。ギフト商品をお届けする際に、商品に添えてメッセージカードを無料で作成している。

またギフトの場合には、お祝いやお返し、手土産、贈答品と様々な場面で使われることから、各種ののしを取り揃え無料で提供している。

さらに志乃の包装紙は、上品な色づかいと若干の光沢を出し、「心」という文字を大きく記して、贈る方の気持ちの大きさを表現している。



【店舗立地】

本店のある土浦市は、東に霞ヶ浦、西に筑波山がある水と緑に恵まれた伝統のある都市で、成田国際空港から約 40km、東京から 60km 圏内にある。JR 常磐線や常磐自動車道が通っており、交通網も整備されている。土浦市は人口、世帯数ともここ数年変化は見られていない。

同社本店は、国道 354 号線沿いにあり、周囲がレンコン畑に囲まれているため、周りに建物が少なく目立つ存在となっている。土浦本店、つくば支店ともに店舗と工場が一体となっているが、本店の土地と建物だけが自己所有となっている。

近くに和菓子屋はないが、本店から半径 1km 以内に複数のコンビニエンスストアがあるため、これらが一番の競合店となっている。

【店舗実績】

土浦本店の日商は 60 万円、つくば支店の日商は 30 万円であり、売り上げは横ばいである。本店、支店ともに市内客と市外客の割合は半々となっているが、本店は 40 代以上の客が多く、一方、つくば支店では 20~30 代の客が多いのが特徴である。どら焼き専門店である当店の取扱商品は、その 8 割がどら焼きだが、他に和菓子と焼き菓子も置いている。



従業員は 42 名で一人あたりの売上高は約 700 万円となっている。

地元のタウン誌にどら焼きや草餅などの季節の和菓子の広告を掲載しているほか、スタンプカードを発行し、お買い上げ 500 円毎にスタンプ 1 個を押印し、押印 35 個で 500 円の値引き券として利用できるようにしている。インターネットでも注文を受けており、月に 30 万円ほどの売上になっている。

←代表取締役社長の七野 悟さん