

有限会社大口屋

愛知県江南市

<http://www.ooguchiya.co.jp/>



店舗概要

創業年 1818年(文政元年)
売場面積 145㎡(43.9坪)
従業員 51人
営業時間 8:00~18:00
定休日 1月1日
売上高 400,864(千円)

商品構成

和菓子(餡麩三喜羅) 75.0%
和菓子(その他) 25.0%

経営方針

先代の味を守りながら、地元密着型の店舗作りを行う。
女性の目線から、買いやすく安心できる接客を大切にする。

独自商品「餡麩三喜羅」を主力に季節の和菓子等を提供する老舗

[伝統と高い技術に基づく商品作り]

当店は、文政元年(1818年)創業の老舗の和菓子屋で、現経営者は6代目の夫人である。店舗は、本店のほか5支店を展開し、また委託販売先で販売している。

創業以来、最良の材料で最高の品質の和菓子作りを目指し、製品はすべて自社工場で生産し、職人が餡から練り上げるなど手作業での菓子作りを大切にしている。



当店の最大の強みは、故6代目が商品化した看板商品「餡麩三喜羅」を中心とした和菓子商品にある。「餡麩三喜羅」は、植物の山帰来(サルトリイバラ)から名付けたということで、故6代目は5代目とともに、地元で麩料理を食べる習慣があったことから、京都の麩饅頭などを基に開発したという。京都の麩饅頭は、料理を主とする「お麩屋」が皮の生麩にヨモギを入れたものが多く、皮も厚いが、三喜羅はあくまでも

和菓子店が菓子の視点から開発したもので、生麩を薄く延ばし、麩の香りを邪魔しないよう甘さを抑えた餡を使い、大きさも一口サイズとしてサルトリイバラの葉でくるんでいる。

こうして開発された「餡麩三喜羅」は、決して派手さはないが、和菓子に肥えた目を持つ客の多い尾張地方ならではの商品として少しずつ顧客の支持を拡げていった。

三喜羅は、単純な素材を用いているため、一見すると類似商品が生まれそうだが、良質素材を仕入れて使用、特注の機械がないと製造できないなど、他店の追随を許さない強みを有している。消費期限が2日間というデリケートな商品で、製造直後よりも少し時間を置いた方がおいしいという扱いにくい商品ながら、今では当店の売上の8割を占める主力商品となっており、当地方の代表的な和菓子となっている。

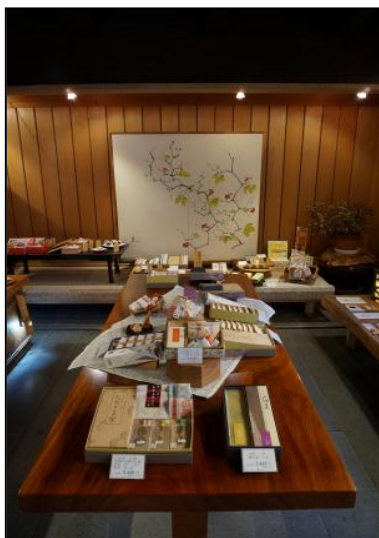
[店舗設備や販売促進策]

本店界限は、江戸時代の面影を残す岩倉街道沿いにある。幹線道路から入っているため目立たないが、閑静で伝統的な町並みを貴重な資源とし、店舗づくりに生かしている。

本店は、大正時代の建物の骨格を生かし、店舗内は商品陳列や買い物がし易いように改造している。店舗入口中央にかつて菓子運んでいた屋号入りの櫃と季節の花を飾るなど、伝統を活かしながら飽きさせない見せ方を心掛けている。店内には腰掛を設け、立ち寄った顧客にくつろいで頂けるよう、お茶のサービスもしている。伝統を生かした和菓子屋らしい本店のづくりは、他の支店でも活かされている。



また、店舗のデザインは定期的に見直し、経費を抑えて顧客を飽きさせないように工夫し、本支店で統一感のある店づくりを心掛けている。



商品については、「餡麩三喜羅」は通年で安定した売り上げを見込めるが、顧客の中心を担うお茶や生け花をたしなむ方等に飽きさせず、期待に応えるため、季節の生菓子、竿物、干菓子、焼菓子などの開発研究を行っており、季節の生菓子だけで100種、干菓子・焼菓子をままで含めると200種以上の商品を製造販売している。これら商品は、ばら売りで1個から買えるようにしており、高級感のある和菓子店ながらお店の敷居を下げ、個人で気軽に楽しみたい顧客の来店を促すことにつながっている。

また、店舗のホームページ上でオンライン販売をしており、「餡麩三喜羅」「季節の詰め合わせ」「通年の詰め合わせ」などのセット販売を行っているが、いわゆるネット上のポータルサイトへの出店は行っておらず、ポイントカード制も採っていない。顧客還元は、あくまでより良い商品の提供を通じて行う考えという。

[現場への権限移譲や「人財」育成]

当社では、パートタイマーまで「人財」と位置付けており、実際に本店、支店の店長をはじめ、

比較的長い間務めている従業員が多い。店長などのベテラン従業員には、商品の発注権限を委譲し、地域のイベント等による売上変動に臨機応変に対応できるようにしている。

また、通常の定型業務についてはすべてマニュアル化し、発注から生産まで誰でも対応できるように指示書を作っており、結果として人員の効率的な活用ができています。

更に、デザイン専門のスタッフを置き、各店舗のPOPやホームページの定期更新など社内でするようにしている。

役員や従業員の資質向上のため、幅広く外部団体主催のセミナーに参加してもらい、接客マナーや経営効率化対策等の様々なスキルアップを図っている。

【店舗立地】

本店は、名古屋市中心市街地から北に約20kmの住宅街にある。

江戸時代の名古屋と犬山を結ぶ岩倉街道沿いにあり、伝統的な町屋づくりで和菓子屋らしい風情を醸し出している。支店は、昭和61年に江南店を開店して以降5支店を展開、ほかに工場、配送センターがある。

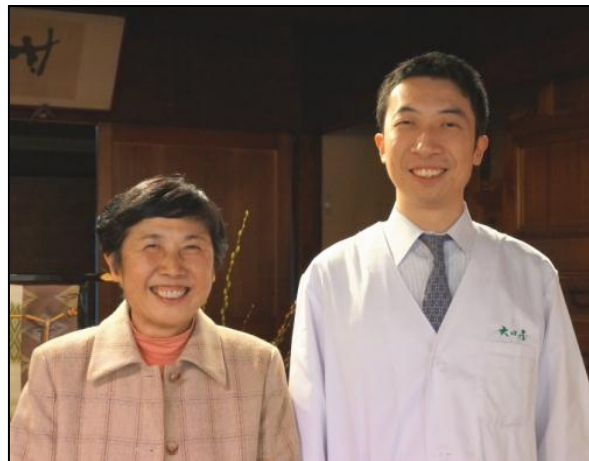
商圏としては、愛知県、岐阜県など広範囲にわたり、ネット販売や遠方からのお取り寄せ注文も含めると顧客は全国にまたがる。近隣に和菓子店はあるが、餡麩三喜羅など独自商品を擁するため、競合は意識されない。

【店舗実績】

経営者は女性で、短大卒業後トヨタ自動車販売に勤務していたが、昭和60年に退職、大口屋6代目の夫人となる。

平成22年6代目の死去に伴い、代表取締役就任。現在7代目となるご子息が専務として、製造、経営に携わっている。

最終的な経営責任は、6代目夫人にあるが、専務が新たなリーダーとして経営の一線に立ち、ベテラン社員が各現場で責任を負い、専務を盛り立てる構図となっている。



↑左：代表取締役の伊藤かね子さん 右：専務取締役の伊藤寛朗さん
