

## 舟形家

奈良県吉野郡吉野町



### 店舗概要

創業年 1877年(明治10年)  
売場面積 35㎡(10.6坪)  
従業員 7.1人  
営業時間 9:00~17:00  
定休日 不定休  
売上高 31,545(千円)

### 商品構成

葛ようかん 50.0%  
葛餅 30.0%  
葛湯 10.0%  
その他 10.0%

### 経営方針

特産品である吉野葛をふんだんに使用した独自商品の開発に努める。  
年間の売上以上の借入はしない。  
取引先との信頼関係を保つ。  
設備投資には緻密な計画をたて判断する。  
安全安心の商品づくり。

## 地元吉野葛を始め厳選した材料で安全安心な和菓子を提供

[吉野の特産である吉野葛を使った多様な和菓子]

当店は、奈良県吉野町に所在し、山岳信仰・修験道の聖地として知られる金峯山寺への入り口に所在している。このような立地から当地の特産品である吉野葛を使った和菓子を製造販売しており、特に食材については厳選しており、北海道産の有機栽培小豆、ミネラルシュガー、天日干しの糸寒天などを使い、添加物を一切使わないこだわりの商品作りをしている。

このように「お客様により安心より安全の商品を生産から販売まで」一貫性を持たせ、子供からお年寄りまで幅広い年代層に好まれるような、吉野葛を使った和菓子を豊富に品揃えし、同業者との差別化を図っている。また、常に新商品の開発研究を心掛けている。



[販売促進の工夫等]

商品・お店の知名度を上げるため、全国の百貨店等の催事イベントに行くとともに、末役場運営型通信販売サービス「吉野 s g (YOSHINO satisfaction guaranteed)」にも積極的に参加、また商工会・会議所・町役場等の実施するイベントにも積極的に参加している。

店舗は、高級感のある陳列にし、お客が自分で選びやすいようアイテムごとに区別。商品の鮮度管理のためにはその適温があることから、冷蔵・冷凍に複数の設備で管理。特に最新のショックフリーザーを平成 25 年 8 月に導入し、商品の鮮度を落とさずお客に一番良い状態で提供できるようになったとのこと。

慶弔、贈答にも対応できる豊富な商品作り、宅配便の活用により遠方の客の注文にも対応、更に納期期限の厳守により得意先との信頼関係も厚い。



---

昔ながらの行程で作上げる商品 →  
上から、桜の花をあしらった『花絵巻』、4 種の風味の『くす餅』、  
7 種の風味の『葛ようかん』。  
どれも厳選した吉野葛が使われている。

---

[店舗管理等]

桜で有名な吉野の観桜期は繁忙となるため、パート、学生アルバイトを雇用。

接客は、後継者である長女が百貨店のイベントなどで経験したノウハウを徹底的に指導し好印象を持たれている。

財務については夫人が担当。常に経営に危機意識を持ち、商工会の専門的指導を活用して経営状況の把握に努めている。

**【店舗立地】**

店舗は、吉野大峰ケーブル吉野山上駅から徒歩 1 分の金峯山寺蔵王堂に続く参道の途中に所在し、和風の構えとなっている。吉野観光の入口に当たることから観光客も多く、土産物としての需要も多い。

**【店舗実績】**

店主は、63 歳で昭和 58 年に夫人の母が経営する当店に家族従業員として入店し、平成 2 年に 4 代目の店主となって現在に至っている。

20 年前に桜の花をあしらった「花絵巻」という羊羹を製造販売。

代表的な商品となっている。

---