

株式会社萬菊屋

山形県南陽市

<http://www.mangikuya.com/index.html>



店舗概要

創業年 江戸後期
売場面積 110㎡(33.3坪)
従業員 12.5人
営業時間 8:00~19:00
定休日 火曜日
売上高 114,442(千円)

商品構成

和菓子 52.6%
洋菓子 26.3%
飲食(レストラン) 20.2%
その他 0.9%

経営方針

先祖から継承されてきた歴史と技術を守り、常時新しい製法とより良い素材を探求し、お客様に支持し続けられる菓子店であること。

和菓子専門店からレストラン併設、更に洋菓子部門を展開するお店

山形県南陽市郊外の国道113号線沿いにある、和風外観の和洋菓子の店。

創業は古く、現在の経営者で13代目(菓子製造は5代目頃から)とのこと。地元の温泉である赤湯温泉の旅館への納入や土産物販売などを中心に経営してきたが、洋菓子店等で修業してきた後継者が戻ってきたことに伴い、洋菓子部門をオープン、店頭売りにも力を入れている。

コスト削減等に取り組んでおり、大量生産を行わないでロス率の低下を図っている

。また旅館への納入については、旅館から顧客の予約注文情報を入手するようにし、配送の効率化と検品補充の強化に努め、計画生産に生かしている。

また、地元米沢牛を用いたステーキハウス(レストラン部門)を併設し、人気店となっており、今後これら部門が複合的な効果を上げていくことが期待されるお店である。



↑菓子部のヒット商品。地元米を使った『なんじょだべ』



↑菓子部店長 後藤昌利さん