

店主に
伺いました

今までとこれから



- どちら焼きが人気ですね。おかげさまでご好評いただいています。
私が都内の専門店で行って16年前にお店に戻ったときに取り入れました。観光協会でもPRしてもらって、遠方からのお客様にも買いに来ていただいています。
- 現在のお店ができてからどれくらい経つのですか。
43年になります。創業時は和菓子、パン、ケーキを扱っていましたが、お客様のニーズに応じて商品構成を変え、16年前には和菓子屋になっていました。
- 先ほど、子供さんが一人でどちら焼きを買に来ましたが、子供さんにもよく買に来てもらっています。商店街の中にあるので、8歳のお子さんから80歳のお年寄りまでいらつぽいます。
- 年配の方も多いので配達もしているんです。約1kmの範囲で、少量でも電話で注文を受けてお届けしています。お買い上げ金額が1000円以下ということもあります。

- どちら焼きが看板商品です。が、商品に対するこだわりを教えてください。
まず、原材料は地元産にこだわりたいと思っています。今使っている卵は地元産です。そして新商品にも力を入れています。常に新しいものにチャレンジしていきたいと思っています。
- 具体的にはどのようなことでしょうか？
お客様の細かな注文にしっかりと対応するように心がけています。例えば福祉施設のミキサー食に対応しています。件数は多くはないですが売上は定の大きさになります。
- 他にもありますか？
企業からお客様サービスで出すためのお菓子を注文いただいた際、ほかにもものを作ったほしいとリクエストをいただきました。何度も打ち合わせをして苦労しましたが、最終的に満足いただくことができました。
- 地域のオリジナル和菓子製造受託ですね。
きめ細かくニーズに対応する



調査員
から

菓心 かめだやから学べ!

- ✓ 地元でニーズを探す
個人から法人まで広く地域のお客様の要望によく耳を傾けて、お客様ごとのニーズに応じた商品を提供しています。
- ✓ 個別にとことん対応する
福祉施設や企業のニーズに個別に対応することで、新たな商品開発や新マーケット開拓につなげています。
- ✓ 積極的に地域に出ていく
配達のリクエストにできるだけ応え、配達先の施設や企業などから積極的にニーズを汲み取ろうと努力しています。

実践 にぎわいの肝はココ!

お客様

特に注目!!

誰でもウェルカム +まごころ満点の対応

- 小学生、親子連れ、サラリーマン、お年寄りまで、一日を通してお客様が途切れません。
- 病院や福祉施設、学校、企業など地元の法人が求める商品・サービスに誠心誠意で対応しています。

商品・サービス

スペシャル&オンリーワンの 商品を提供

- 地元の福祉施設では高齢者向けのミキサー食を提供しています。
- 地元企業がお客様にお出しするオリジナル菓子の共同開発にも取り組んでいます。

店舗・売場

情報収集の秘訣は ズバリ配達にあり

- 高齢のお客様も多いので、少量から配達に対応しています。他にも学校や企業へもお届けしています。
- 配達先のお客様の声をよく聞き、ニーズを拾い上げる努力を欠かしません。

結果

施設や企業などの現場の声をよく聞いて、その事業所ならではのニーズに対応した商品を開発・提供し、地元で新しい販路を生み出しています。

菓心 かめだや

店舗概要

創業 昭和50年
従業員 3名
業種 製造小売業(菓子)
代表 伊藤恵一
商店街 所沢和ヶ原商店街
振興組合
住所 所沢市和ヶ原1-112-10
(西武池袋線「狭山ヶ丘駅」から徒歩8分)
電話 04-2949-0405

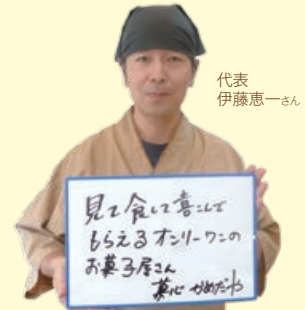


店舗の取り組み ここに注目!



・お店からひとこと ～ここが大事～

「見て食べて喜んでもらえる
オンリーワンのお菓子屋さん」



代表
伊藤恵一さん