

首都圏への販路開拓と商品開発、 将来の事業継承に向けての歩み

課題

夏場の売り上げの 落ち込みを埋める商品開発

山形県村山市にある創業130年の老舗菓子店「松月堂布川」は、4代目で和菓子専門店となり、現在は5代目となる現経営者が和菓子、後継者である息子が洋菓子を担当するようになり、取扱商品の幅が大きく広がった。店頭には常時50種類ほどの洋和菓子が並ぶ。店の顔ともいえる「三平撰」は、山形県産の蕎麦粉を練り込んだ餡と大納言小豆の羊羹を重ねて巻いた和菓子。洋菓子では「焼きチョコ」が人気で、これを目当てに遠方から来店する客も多い。

6次産業化にも積極的に取り組んでおり、地元産農産物を加工した「紅玉りんごパイ」「まるごといちじくパイ」、地元農家が生産したブルーベリーをトッピングした「むらやまブルーベリーレアチーズケーキ」やプリンなど、商品開発にも意欲的だ。また、後継者は独自に東京・秋葉原のギフトショップにメイド服姿のパッケージの「秋葉原マドレーヌ」「秋葉原チーズタルト」の卸を交渉するなど行動力もある。

老舗の伝統に新たな技術と感性と行動力が加わって競争力を高めたところで、課題の解決に取り組むこととした。

夏季は、生菓子の持ち歩きが敬遠され、例年、売り上げが落ち込んでいたことから、夏季限定商品オリジナルかき氷を提供して夏季の売り上げのテコ入れを図ることとした。

さらに、地域内の人口減少で手を打たないことには下降の一途をたどることは明らかなことから、地域外、とくに首都圏での販売を見据えて取り組むことにした。

支援

夏季売り上げが187%増 催事出店で首都圏に販路開拓

かき氷の販売については、オリジナルかき氷を提供するための設備整備と商品開発及びイートインスペースの新設のため、村山市商工会では2014年、小規模事業者持続化補助金の申請を支援。採択を得て同店は、バラのジャムを使った「バラ」、自家製あずきを使った「抹茶あずき」、生クリームとチーズケーキをのせた「お菓子屋さんのパフェ」など同店ならではのオリジナルかき氷を開発し、イートインスペースを新設した。

この結果、補助事業実施前と比較して2014年は134%、2015年は160%、2016年は166%、2017年は173%、



東京で行われた「いいもの発見やまがた物産展」に出展

そして2018年は187%と、順調に売り上げを伸ばしている。

販路開拓については、山形県商工会連合会が主催で東武百貨店池袋店で開催された「いいもの発見やまがた物産展」への出展や、消費者アンケートを実施し、その生の声を商品改良に反映するなど、首都圏への足がかりを築いた。物産展での売り上げは1年目は55万円、2年目は120万円と、首都圏での販売に大きな手応えを感じている。

増産体制の構築を新たな課題として、工場の増床または店舗の新築を含め将来の事業継承に向けて、商工会では伴走支援を継続していく。

支援の経過

期間	支援内容
2014年～2015年	持続化補助金の申請・実行支援
2017年～	販路開拓支援

会社概要

会社名：御菓子司 松月堂布川
住所：山形県村山市榎岡十日町4-34
電話番号：0237-55-6000
URL：facebookあり
代表者名：布川淳一
創業年：1889年（明治22年）
従業員数：4名
商工会名・担当者名：村山市商工会・鈴木三幸