

## 銘菓 ネット通販と SNS で販路拡大

## 菓子処 ふる里

## 地元で愛される和菓子店の挑戦

菓子処ふる里は、泉大津市の松ノ浜駅前にあり、地元で愛されている和菓子店。同店の2代目の出口勝正氏は、「優秀和菓子職(和菓子版のマイスター試験)」認定者で、「TVチャンピオンR」や「LIFE～夢のカタチ～」をはじめ、様々のTV番組に出演、また大商主催の食の都・大阪グランプリではデザート・和洋菓子部門で優勝するなど受賞歴が多数ある。同店オリジナルの「チーズモンブラン大福」は、デンマーク産クリームチーズとフランス産マロンペーストで仕上げた餡を羽二重餅で包んでおり、口の中でとろける食感が人気を集める。また、コロナの終息を願い、「疫病を沈静化させる」と伝えられた妖怪「アマビエ」を手作りした和菓子も一つ一つ表情が異なり、好評である。



菓子処ふる里 2代目 出口勝正氏とご夫人



「チーズモンブラン大福」



妖怪「アマビエ」の和菓子

## 菓ごもり需要を捉えるため、ネット通販とウェブサイト、SNS をリニューアル、全国販売へ

「コロナの影響で、地元の催事が全て中止となり、想定していたまとまった注文が無くなった。特に4月の花見イベント、11月の文化祭・フェス等が無くなったことは痛手。また帰省や訪問を控える人も多く、お土産や進物の売れ行きも厳しくなった。」と話すのは、ふる里の2代目出口氏。一方で、同店はスーパーのすぐそばにあることもあり、自分へのご褒美スイーツとしての持ち帰り需要が増加していた。菓ごもり需要を捉えて売上を伸ばしたいと、2020年の10月に大商の「IT・ビジネスアプリ導入サポートデスク」に相談。同デスクのコーディネーターが訪問し、ウェブサイトとネット通販のリニューアル、SNSの活用指導を行った。現在は全国の和菓子ファンに対してより分かりやすい情報発信が可能となり、フォロワー数が伸びるとともに、神奈川県や山口県など遠方からのネット注文も受けるようになった。

## お客様とのつながり、ご縁を大切にしていきたい！

「コロナは全国に販路を拡大するきっかけとなった。今までは、お店の10km以内が商圈であったが、全国に販売できるようになった。コロナ後も、ご当地菓子の買い方は多様化していきだろう。今後は手作りならではの和菓子の製造工程を撮影した動画を配信することで、少しでも多くの方々にうちの和菓子を知ってもらいたい。お客様とのつながり、ご縁をこれからも大切にしていきたい。」と出口氏は熱く語る。(取材日：2021年6月7日)

## 企業概要

企業名：	菓子処ふる里
所在地：	大阪府泉大津市二田町1-13-8
設立日：	昭和53年09月
業種：	菓子の製造・小売
Webサイト：	<a href="https://okashi-furusato-izumiotsu.jimdofree.com/">https://okashi-furusato-izumiotsu.jimdofree.com/</a>

