

## 寒天工房 讃岐屋



[創業年] 1914年(大正3年)

[売場面積] 60.0㎡(18.2坪)

[事業従事者数] 4.0人

[営業時間] 11:00~17:00

[定休日] 水曜日

[商品構成]

- ・涼菓 70.0%
- ・餅菓子 30.0%

[店舗所在地] 東京都新宿区高田馬場 3-46-11

[URL・SNS] <http://www.sanukiya.co.jp/>

[経営理念]

- ・安全安心な商品を適正価格で製造販売する。
- ・真面目にコツコツ

### 100年以上続く伝統の味を、今も正しく伝える

[お店の概要・経営ノウハウ]

新宿高田馬場で100余年、生寒天を主力としてきた寒天専門店。「讃岐屋」というお店の名前は先々代が香川県出身だったことによるものである。

現在、名前を染め抜いた白い暖簾が入口に掲げられており、これは代々続くデザインとのことで涼しげな印象だ。店内では購入と喫茶スペースもあるが、店舗前の桜並木遊歩道に面した通りには縁側をイメージした木製ベンチがあり、暖簾とあいまって和の雰囲気となっている。こちらはテイクアウトして食べる人に人気である。

主力は寒天と求肥餅。効率よりも品質重視で保存料は使用せず正しい味を100年変わらず伝えてきた。

しかし近年は和菓子よりも洋菓子の風味が好まれることが多い。そこで洋菓子要素を盛り込んだ商品の開発も行っているが、作るだけでは商品を広めることはできない。そのためインフルエンサーや大手スーパーと協力しつつ、今後の流行を押さえた商品を広めていきたいと考えている。