

有限会社 銘菓処みどりや



[創業年] 1934年(昭和9年)
(法人化:1975年(昭和50年))

[売場面積] 25.0㎡(7坪)

[事業従事者数] 3.1人

[営業時間] 8:30~18:30

[定休日] 水、月末木曜日

[商品構成]

- ・朝生菓子 40.0%
- ・焼き菓子 50.0%
- ・上生菓子 10.0%

[店舗所在地] 岐阜県不破郡垂井町 1794 番地の 10

[URL・SNS] <https://tarui-midoriya.jimdofree.com/>

<https://www.facebook.com/wagashimidoriya>

https://www.instagram.com/wagashi_manjuro_jp/?h1=ja

[経営理念]

伝統を受け継ぎながら新しい感性を取り入れ、季節感を大切に四季を感じるお菓子創りを心掛けています。素材にもこだわり、積極的に地産、国産材料を使って安心安全なお菓子創りです。 垂井町の郷土愛を和菓子を込めて！

91年続く、垂井ブランドを守る老舗の和菓子店

【お店の概要・経営ノウハウ】

岐阜県垂井町で91年続く和菓子屋で、創業当初からつくられている「みどり饅頭」は昔ながらの製法で受け継がれている。もうひとつの名物「特大草餅」も毎朝つくりたてで当日売り切りの看板商品である。地域の歴史や文化に因んだ商品や地産素材の商品の開発も続けている。焼き菓子の商品名は全て垂井の名称や垂井に縁のある名称を使っており（垂井曳山最中、垂井宿、たるいっ子、等）、地産素材としては、岐阜県産もち米（みどり饅頭、特大草餅）、地元の地鶏卵（中山道、一理焼、等）、関ヶ原醸造の醤油（醤油銅鑼焼等）、関ヶ原産もち粉（生クリーム大福等）の商品を販売している。

また、地元NPO法人と連携、製作したフェアトレード素材の和菓子（ベトナム産塩、等）の販売や小豆の皮をリサイクルした紙袋の活用など、社会・環境問題への対応も積極的に行っている。

提供する和菓子は全て自社製品であり、SNSを積極的に活用して情報発信し、SNSからの注文も受け付けているほか、垂井町や商工会主催のイベントなどでマルシェへの出店や小学生への和菓子教室など、幅広く営業活動を行っている。