

## 株式会社 小田屋



[創業年] 1849年(嘉永2年)  
 [売場面積] 104.2㎡(31坪) 本店)  
 [事業従事者数] 32.5人  
 [営業時間] 9:00~18:00  
 [定休日] 元旦のみ

[商品構成]

・和菓子	66.5%
・洋菓子	22.0%
・仕入商品	7.3%
・水物	1.7%
・お茶	1.6%
・その他	0.9%

[店舗所在地] 鹿児島県南さつま市加世田村原2丁目18-7

[URL・SNS] <http://www.odaya.jp>

### [経営理念]

当社は、嘉永2年(1849年)に初代が創業。“餡子”や“お餅”といった和菓子の基本を心得、レシピは変えないよう心掛ける一方、移り行く時代の変化を甘受し、「和」の精神と「易不易」の伝統を守り、お菓子を通して皆様(従業員、お客様)に喜んでいただける会社を創りたい、という理念を持っています。

## 創業175年の伝統と時代に応じた商品開発の両立

### [お店の概要・経営ノウハウ]

嘉永2年から175年続く伝統を重んじ、主力商品の「わかあゆ」を中心に、地域の特産物を使用した「そらっち」(そら豆=鹿児島県が全国1位)、「茶里(チャーリー)」「どら茶ん(どらちゃん)」「知覧茶かるかん」(茶葉=鹿児島県が全国2位)、「渚の塩饅頭」(日本三大砂丘である吹上浜産の塩)、鹿児島県内のフルーツを使用したケーキなど、鹿児島県の宣伝にも一役買った商品づくりをしている。伝統の味を守る一方、時代の変化に合わせてお客様の趣向に沿った商品を提供できるよう、「易不易」の精神をもって時代に応じた商品開発も行っている。

環境対策としては、過去のデータの活用、製造ラインのコントロールなどで廃棄物ロスを発生させない取組を行っており、和菓子店では当たり前となっている“ひも掛け”に関しても、過重包装廃止という観点から実施しないようにしている。