

有限会社 つつみ屋



[創業年] 1988年(昭和63年)
 [売場面積] 45.3㎡(13坪)※本店
 [事業従事者数] 28.9人
 [営業時間] 8:30~18:30
 ※施設に準ずる
 [定休日] 無休 ※施設に準ずる



[商品構成]

・団子	75%
・つつみ揚げ	10%
・わらび餅	3%
・大福	2%
・その他	10%

[店舗所在地] 宮城県仙台市青葉区愛子東1丁目5-21

[URL・SNS] <https://www.tutumiya.co.jp>

[経営理念]

【お客様に笑顔になってもらうため、愛される店と喜ばれる商品を作り続けます】
 食べた人を笑顔にしたい。贈った相手に喜んでもらいたい。出来る限り“造りたての味”を出来る限り“美味しく食べて頂きたい”つつみ屋の団子から、こうした私たちのおもてなしの心を感じて頂けるよう努力を続けています。

お客様の笑顔のために、昔ながらの美味しい提供を追求する

[お店の概要]

当店は、1988年（昭和63年）に温泉旅館に土産用の揚げ饅頭を納める「つつみ屋」を先代の父が宮城県青葉区作並の作並駅前に開業したことから始まる。その翌年には駅前の立地を生かし、観光客向けに饅頭と団子の小売を開始した。その後訪れたバブル崩壊により、温泉旅行客が減少し、饅頭の卸売が減少。お客様の目の前で餡を載せて仕上げる団子がメインの商材となる。1990年（平成2年）に青葉区落合に店舗兼工場となる2号店を開店。1993年（平成5年）に法人成りし、「有限会社つつみ屋」となり、本店を移転。2022年（令和4年）に青葉区愛子東に店舗兼工場を設置し、一部製造部門を集約し、本店を現在の場所へ移転した。

2024年（令和6年）に事業承継により現代表が事業を引き継ぎ、開業当初からの当店の味を守り続けている。お客様に笑顔になってもらいたい、その思いから、出来る限

り“作り立ての味を美味しく食べていただけるよう”届け方にこだわり続けている。



当店由来の「つつみ揚」等、創業当時の味を守る



当店人気の団子は季節毎の味を含め常時6種類提供



お客様の目の前で餡を載せ、出来立ての味を楽しんでいただく

【お店の経営ノウハウ】

①美味しい状態で召し上がってもらうために

メイン商材である団子は、お客さまの注文を受けてから目の前で団子生地にタレを付けるという創業当初からのスタイルを継続している。作り置きではない出来立ての商品をお渡しすること、一番美味しい状態で味わっていただくことを当社の価値として提供している。また、3ヶ月ごとに季節限定餡（栗、抹茶、桜、かぼちゃ小豆）を投入し、お客さまを飽きさせない工夫を行い、こだわった餡やタレを提供している。醤油タレは同じ国産醤油を使い続け変わらぬ味を提供、ずんだ餡等には岩塩を用いて柔らかく甘みのある塩味となるよう工夫を、クルミ餡やピーナッツ餡は東北の郷土料理である豆腐を使用したクルミ和えからヒントを得、餡に豆腐を混ぜ、舌触りや風味の良い商品にしている。贈答用のお団子セットの配送では、団子生地と餡を容器で分け、お召し上がりになる直前にお客さま自身で餡を乗せる形とし、配送でも出来立てに近い状態でお届けできるよう工夫している。



贈答用の配送品は、お客様自身で餡を載せて出来立てに近い状態でお届けしている

②SNSの活用で認知度アップ

SNS (X) を通じて季節限定商品やイベントにかかる情報発信を行っている。昔から口コミでお客さまが増えてきているが、DM やチラシを一方向的に送るのではない、お客さまとの双方向でやり取りができる SNS (X) に力を入れている。季節商品にかかる情報提供やイベントの周知等に活用し、プレゼント企画（団子セット）では多い時で1万人近くのリツイートを得ている。こうしたお客さまの情報を適切に管理・活用することで売上拡大を図っている。