

## 有限会社 松華堂



[創業年] 1962年(昭和37年)

[売場面積] 95.9㎡(29坪)

[事業従事者数] 16.6人

[営業時間] 9:00~18:00

[定休日] 火曜日

[商品構成]

- ・和洋菓子 97.6%
- ・仕入れ商品 2.4%

[店舗所在地] 愛知県豊田市深見町常楽 377-3

[URL・SNS] <http://www.shokado.net>

[経営理念]

お客様の喜びが私たちの喜びです。

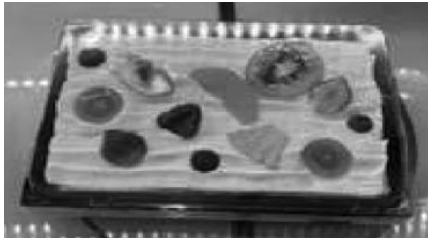
併せて社員スタッフの物心両面の幸福をお願いします。

### 看板商品が地域を沸かす！ 課題に取り組み続ける菓子店

#### 【お店の概要】

当店は、大きなシュークリーム「ビッグボム」が地域で話題の洋菓子・和菓子店である。代表が洋菓子を製造（藤岡店）、代表の弟が和菓子を製造（宮上店）し、地域で話題となるお菓子を届けている。1962年（昭和37）年に豊田市挙母にて、先代の父が和菓子屋・かすてらの店「松華堂」として創業したことから始まる。1991年（平成3年）に法人化し、「有限会社松華堂」となり、現代表が代表取締役として就任した。1996年（平成8年）に深見町（当時は藤岡町深見）に洋菓子をメインに扱う店舗として藤岡店をオープン。宮上店は移転を重ね、2006年（平成18年）に現在の地となった。

先代から続く伝統の味「かすてら」を伝え続けつつ、代表が開発した、通常より大きなシュークリームは地域を呼び、当店の名物となっている。コロナ禍において、学校給食の休止などで牛乳の廃棄が危惧される中、「牛乳を消費しようキャンペーン」を企画し、シュークリームやプリンなどをお値打ちに提供したり、菓子製造において生じる売り物にならない部分を「はっっこBOX」として販売したりするなど、食品ロス削減にも積極的に取り組んでいる。



はしっこ BOX で食品ロス削減



季節ごとに彩のある和菓子



ビッグボムを含め、洋菓子も季節の食材が生きている

### 【お店の経営ノウハウ】

① 当店名物のビッグボムで話題を呼び、更なるチャレンジを乗り越える

看板商品「ビッグボム」は、原材料は豊田産の卵や北海道産の牛乳・生クリームを使用し、手炊きのカスタードクリームとパリッパリッのパイ生地で香ばしい皮が評判である。一般的なシュークリームの約 2 倍あり、多くのファンが目当てに来店する人気のシュークリームである。更にもっと大きなものをとというリクエストに応え「スーパービッグボム」「ウルトラスーパービッグボム」にもチャレンジし、完成させた。スタッフから「もっと大きなスーパービッグボムを」と声が上がり、完成したのが「ウルトラスーパービッグボム」である。直径約 21 センチの巨大なシュークリームとなった。この大きさは、膨らませるのが至難の業であったが、提案をしたスタッフの想いと今までお店が築いてきたノウハウで、苦勞の末に販売に至った。限界を突破する発想と努力、経験値の活用で新たな販売促進にチャレンジを続けている。



看板商品「ビッグボム」は更なる大きさへチャレンジし、地域の話題となっている

② 地域の産物を活用したお菓子の開発

夏には地元豊田市の桃を使った「さなげの桃ゼリー」を季節のギフトとして店頭、ネットともに喜ばれている。豊田猿投山麓の豊かで広大な土壌と恵まれた水を活かし、農家の方々の手塩にかけた丹念な栽培で実った桃を丁寧に湯むきし、桃そのものを食べているかのような贅沢な食感ゼリーに仕上げている。また、豊田市の若手農家の集団である「夢農人とよた」との連携により、茶園や豆腐店、卵店等とコラボした商品を開発し、提供している。



地域の桃を丁寧に使ったさなげの桃ゼリー