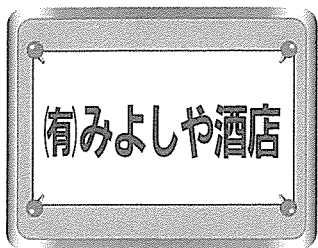


企業概要

- ・企業名 旬みよしや酒店
- ・代表者 近藤 秀夫
- ・住所 〒519-0505 伊勢市小俣町本町164
- ・TEL : 0596-22-2546
- ・FAX : 0596-22-4905
- ・創業 昭和33年権利承継
- ・法人化 1973年(昭和48年)
- ・資本金 300万円
- ・従業者 役員4名 パート2名
- ・店舗面積 約20坪
- ・営業時間 9:00~19:30
- ・定休日 日曜日
(お中元・お歳暮厄月無休)
- ・業種 酒類及びギフト販売
- ・所属商工会 小俣町商工会

会員さん訪問



「小俣町では老舗の酒店が、ギフトとの複合店を軌道に乗せ、今回さらに地元産品による「かりんとう」を開発、地元土産店、東京の「むらからまちから館」でも好評で、元氣倍増中」

●場所
小俣町商工会から東南へ約400m、JR参宮線宮川駅前の角地で、写真のように明るい建物が今回訪問した有会社みよしや酒店である。

●店舗と扱商品
お店の外観は、白壁に黄色の洋瓦、赤地のテントに緑の白地抜きでサラダ館と書かれ、2階部分の白壁が看板代りとなって、ワイン&ギフトの英文字の添字に、



専務の杉浦孝彦さん(右)と美和子さん(左)



黒文字の「みよしや」が目立つお店である。

約20坪のお店は、店の真中奥にレジがあり、入口部分の酒類販売スペースでは、酒通には今評判のイモ焼酎が約50種がメインに並べられている。

店奥にはギフト商品が、季節を先取りして展示され、右奥のギフト専用出入口からも入れるようにしている。

酒類販売が厳しい中、酒販としての「のれん」に、通販ギフトとしては有名なブランドと贈物を五感で確かめることをプラスして、固定客の来店度を高め、お店の効率を上げている。



●「かりんとう」の開発

(旬みよしや酒店の後継者である専務の杉浦孝彦氏の知人で創作ゆば工房「伊勢屋豆兵衛」(玉城町)さんから、国産大豆の「おから」と「ゆば」

の活用について相談があり、若い時の旅の思い出から「かりんとう」の生産を考えついた。製品を作るとお客様の評判が良いので、伊勢乃国かりんとう本舗(伊勢市河崎)で製造を始め、「ブレン」 「伊勢茶」 「ごま」 「あおさ」の4種類を生地に練り込んで風味を出している。薫りが高くサクサクした歯ごたえと値頃感もあって、伊勢市周辺の土産品店10数店でも取扱われ、商工会の紹介により、東京有楽町「むらからまちから館」に出品し、これが縁で新たな取引も生まれつつある。

この商品は、平成17年12月7日の中日新聞でも紹介されている。

●今後の展望
企業の今後の展望について杉浦専務にお聞きすると、現在三重県産の素材を使って新たな商品を開発中で、三重県だけでなく隣接する愛知県、岐阜県等についても商品提供をしていきたいと抱負を述べられた。

今までの堅実な事業展開からみて、新商品の近県を含めた展開についても成功されることを期待したい。



いま、本業に+αで企業力をアップする「複合」が各業界のトレンドとなっている。「酒屋+ギフト」の組み合わせをいち早く取り入れ、研究熱心で機動力のあるお店です。今はかりんとうで販路開拓中で販売店を募集しています。かりんとう、美味しいですよ。



小俣町商工会 松井 証佐美 指導員