

名物・梅ヶ枝餅を急速冷凍。 冷凍商品で売上確保と 販路の拡大。

太宰府市 食堂・レストラン

有限会社 **照星館**
しょうせいかん



1994年設立。梅ヶ枝餅製造販売と食堂の運営を昭和初期から行う。太宰府地域でも最大500名を収容できる食堂を持ち、修学旅行・国内、海外の観光旅行ツアー団体を受け入れているほか、太宰府の名産品、福岡・博多の特産品を取扱う。

所在地 福岡県太宰府市宰府 4-7-41
電話番号 092-922-4068
<https://www.shouseikan.jp/>



企業情報



経営革新の概要

急速冷凍機を導入し、通販をスタート。

県外からの観光客や訪日外国人、修学旅行の学生たちが主なお客様だった「照星館」にとって、観光客が来ない今、売上は激減しています。そんななか、新しく始めたのが太宰府名物「梅ヶ枝餅」の冷凍販売です。急速冷凍機を導入し、店内で焼き上げた梅ヶ枝餅を冷凍し、パッケージ化。来店客が見込めないため、ホテルや特産品販売サイトへの卸が主な販路です。



◀ 冷凍販売の商品も全て店内で焼き上げる。

取組み・挑戦

1カ月に最大10,000個の梅ヶ枝餅を販売。

太宰府周辺の観光客は例年1～3月がピークです。2020年も2021年も例年になくお客様が少ない状況でした。いくら名物と言えど人が集まらないと何も売れません。売上ゼロになるところでしたが、急速冷凍機を導入し、冷凍商品を始めたことによって1カ月に8,000～10,000個の梅ヶ枝餅を販売できました。



▲ 今回導入した急速冷凍機。

これからに向けて

急速冷凍機を使って新名物の開発に着手。

あんこの入った白玉をつくり「合格あんしらたま」として商品化できないか、急速冷凍機を使って試作を重ねました。現時点ではまだ商品化に至っていませんが、来年以降、観光のお客様が戻ってきたときに備えて、引き続き商品開発を継続していきます。



▲ 福岡県特産品サイトでも販売。

INTERVIEW



代表取締役

加納 義之氏
KANOU YOSHIYUKI

支援者からの
応援メッセージ



太宰府市商工会
経営指導員
池見 和美さん

加納社長は早くからインバウンド誘致など、従業員の雇用を守るために革新的な考えで時代の変化に対応してこられました。観光地である太宰府はコロナの影響で大打撃を受けていますが、困難な状況を打破するために奮闘されています。商工会もお力になれるよう、精一杯ご支援していきたいです。