

馬嶋屋菓子道具店(台東区)

菓子道具の老舗が新店舗オープンに向け
経営の“見える化”を図る製菓機械の需要減を見越し
菓子道具の専門店へシフト

日本有数の料理道具専門店街である「かっぱ橋道具街」。浅草と上野の中間にある南北約800mの商店街で、大正の初めに古道具を商う人たちが店を出したのが発祥とされる。関東大震災後、“食”に関連した商店が集まり始め、終戦以降はその時々の飲食業界のニーズに対応した様々な業種の店舗が集積する専門店街として発展していった。今では「プロの扱う道具を手に入れることが出来る商店街」として、一般層も集まる街となっている。

現在約170の商店が軒を連ねる中、戦前から続く老舗の1軒が馬嶋屋菓子道具店だ。元は神田万世橋に

あった日本最古の菓子道具屋・馬嶋

喜三郎商店から屋号を引き継ぎ、この地に店を構えたもので、伝統和菓子である干菓子やねりきりに使う木型を始め、餅つき機などの製菓機械の販売や修理を中心に商いを行ってきた。現代表の3代目・吉田友重氏が家業の手伝いを始めたのは1990年代の初めごろだ。

「ちょうどバブルが崩壊した後で、就職先が決まっていたのに呼び戻された感じです。不景気の波は菓子業界にも押し寄せており、事業者も設備投資をしなくなりました。このまま続けていても上向くことはないだろうと考え、新しく一般向けに菓子道具の取扱いはじめました。」

商品も、和菓子だけにこだわらず洋菓子やパンづくりの道具にも扱い品種を広げ、オリジナル商品の開発

も始めた。品ぞろえの豊富さで菓

子・パンの職人や料理教室の先生、専門家などから注目されるようになり、お客様のニーズに応えるうちにアイテム数も年々増加。今や、菓子道具の品ぞろえは日本トップクラスの4000種類を超えるに至っている。一方で、いち早く雑誌媒体を使うなど積極的なブランディングを実施。時代に合わせてカタログ通販やネットショップを始めるなど、さまざまな工夫や努力によって販路も大きく広がっている。

商店街パワーアップ作戦で
事業計画を明確化、従業員
教育に商人大学校を活用

不景気を跳ね返し何とか商売を軌道に乗せることはできたが、20年近

く経ったところ、吉田氏はそれまで実務に追われるばかりで経営のノウハウを全く学んで来なかったことを不安に思うようになる。そんな時に出会ったのが東京都中小企業振興公社の「事業承継塾」だった。

「最初は、教わることのほとんどがわかりませんでした。店の強み、弱みと言われても何のことやら。そんなレベルから始まったのですが、非常にねばり強く指導をしていただき、ようやく話について行けるようになったところ、『商店街パワーアップ作戦』を通じて3年分の『事業計画書』を策定したんです。また、その前段階では従業員を交えて会社の資源を一から洗い出し、『知的資産経営報告書』も作成しました。それがとても勉強になったし、これから会社を経営していく自信につながり

ました。」

最もよかったのが従業員を交えて取り組んだことだという。「『知的資産経営報告書』というのは、いわば会社案内のようなもの。それをみんなで事業を見直しながら作っていくというのはとても有意義なことでした。これによって経営の“見える化”が図れたし、仕事においても誰が何をすればいいかが明確になり、全社が一丸となって同じ目標に向かって進むことができるようになりました」

さらに吉田氏は、教育研修の一環として従業員を「**商人大学校**」に参加させた。「経営に関する議論を一緒にに行ったり、実務レベルでも権限を委譲していきたいと考えたからです」という。それが功を奏し、情報の共有や意見交換なども以前と比べて格段にスムーズになった。

店舗建替に向けた事業計画書の作成に商店街パワーアップ作成が役立った

「**商店街パワーアップ作戦**」は、店

舗のリニューアル計画の実現にも活用された。

「店舗を建て替えるためには多額の投資を行なわなければならないし、建設中の約1年間は仮店舗での営業となるため、売り上げも下がってしまいます。それでも店舗を建て替えるのか、建て替えたとして、オープン時からいきなり好調に推移していくのか。そうした不安を『事業計画書』が払しょくしてくれました。」

もし「**商店街パワーアップ作戦**」で専門家の指導やアドバイスがなければ、無謀なチャレンジになっていただろうと吉田氏は振り返る。結果として新店舗の計画は順調に進み、今年6月にオープンの予定だ。

「地下1階から地上3階までの建物で、中央が吹き抜けになっており、地下にキッチンスペースを設けてお菓子やパンづくりの教室に使う予定です。授業が始まると香ばしい匂いが建物全体に行きわたり、来店してくださったみなさんが思わずお菓子やパンづくりを始めたいと思ってもらえるような店になればと思っています。」

「商店街パワーアップ作戦」で得た

知識や経験は、新店舗建設計画の際、建設会社やデザイナーなどに要望を的確に伝えることにも役立った。商品の陳列の仕方や導線などの指摘やアドバイスも、新店舗にしっかりと生かしていく予定だ。目指すのは、「菓子木型」ならぬ、菓子づくりの感動や喜びを感じてもらおう「菓子喜型」を提供する道具店なのだという。



菓子木型を制作する職人



馬嶋屋菓子道具店 吉田社長



店舗データ

店名／馬嶋屋菓子道具店
業種／菓子道具卸・小売り
所在地／台東区西浅草2-5-4
電話／03-3844-3850
HP／<http://www.majimaya.com>
営業／月～土 9：30～17：30
日 10：00～17：00

活用プログラム

商店街パワーアップ作戦
商人大学校



旧店舗外観



新店舗外観完成予想図