

「老舗の味を大事に”かわら版”発信でファンづくり」 —お客様に喜んでもらう美味しい麴づくりで磨きを怠らず—

No.103



合名会社 本多麴屋

代表社員 本多 諭 さとし

麴と味噌の専門店

当店は大館市の麴屋として今年で102期を迎えることになりました。麴と甘酒や塩麴などの麴を使った製品、味噌(3種類)の製造販売、また、味噌の委託加工を主な仕事としております。いずれの商品も麴の品質が決め手なので、品質向上の為、米の色彩選別機を導入し、白米の二度精米をするなど、綺麗で美味しい麴を作って商品作りに活かし、お客様に喜んで頂けるよう努力しております。



瓦版のこと

四年ほど前に大館北秋商工会の販売革新講座で、ニューズレターが経営に大きく貢献することを学び、始めてみました。

試行錯誤をしながら、現在40号です。名前を「本多麴屋かわら版」とし



て、来店して下さるお客様に渡したり、小売店さんに並べてもらう味噌に挟んでもらう、宅配注文の商品の中にいれるなどしております。

内容は商品PRだけですと面白くないと思い、日々の雑感や、商品を使ったお料理、地元の風景、近所のアマチュアカメラマンの綺麗な写真などを掲載していますが、お客様の気持ちが少しでも温かくなるように願って作らせて頂いています。

その結果、極端な売上増にはなっていませんが、ファンの方ができたり、小さく載っている商品紹介欄から、他の商品も追加でご注文頂いたり、新商品が出ればその説明や効果なども「体験記」としてお知らせできるので、周知を計るのにとっても役立っています。何より当店そのものを知り、好感を持って下さるお客様が増えたことが一番の果報だと思います。

30年無農薬のお米で作る 発芽玄米甘酒のこと

昨年の夏、県で用意して頂いた商談会で、素晴らしいお米に出会わせて頂きました。太平山の麓で女性の方が30年に渡って無農薬無化学肥料でお米を作っておられ、紹介頂いたのです。それを発芽させ、麴にして甘酒をつくってみました。試しに自分たちでも飲み、知人にもモニターしてもらったところ、健康に関して素晴らしい機能性がありました。他にどんな効果があるのか、どのような使い方ができるのかを探りながら

商品の開発中です。ダイエット食品としても使えるか実験中です。

商工会からは様々な講座や物産展の出店ブースへの参加、店舗改装の専門家派遣事業など多岐に渡り支援していただいております。今後ともより良い製品をお客様にお届けできるよう取り組んでまいりたいと思います。



from ODATE



合名会社 本多麴屋

TEL・FAX 0186-56-2357

〒018-5721

秋田県大館市比内町独鈷字独鈷73-1

Mail hondas@topaz.plala.or.jp

Web <http://www.hondakoujiya.com/>

お知らせ



※この紙は再生紙を使用しています。