

## 経営支援 REPORT

## 自由で柔軟なビジネスモデル

## 植竹製菓



縁結びを込めた  
ハート形で  
小ぶりなサイズ



バンケーキのようにふわふわどら焼き



店内にはイートインスペースも

## サポートのかたち

「とりあえず話を聞いてみよう」と商工会議所を訪ねた店主。入口は記帳や経営相談から。従来の販売方法を見なおすため専門家の派遣や、さらに企業の信用力向上に役立つ経営革新計画の活用にもサポートの活用が広がった。今は、販路拡大に向けた工場新設のため、各種補助金の活用を視野に進めている。

## 事業所の取り組み

- 経営革新計画
- 小規模事業者持続化補助金の活用

## 柔軟なビジネスモデルで

団子やきんつば、ケーキなど、「町のお菓子屋さん」として地域の人々に親しまれてきた植竹製菓。先代が体調を崩し、知識の無いまま事業を継いだ3代目の植竹英之さんは、まず会議所に相談しました。記帳や経営相談、事業計画を見直す為に専門家の派遣制度も活用し、中小企業診断士のアドバイスで店内レイアウトを変更しました。二人で考えると、発想が画的になりがちですが、専門家の視点はやっぱり違う」と実感を語ります。

経営指導員と経営革新計画に取り組み、委託販売先を開拓。同時に市内外のイベントへ積極的な出店して店の認知度アップにもつなげました。「宣伝広告費だと思って、できる限り出店しました。お客さまの反応を直接確認し、売れる商品の見極めができるようになったことは大きな成果です」と振り返ります。

## 商品の厳選、価値を上げる

イベント出店などにより、新規のお客様が増え、看板商品の「やわらかどら焼き」、「実り来る最中」に商品を厳選し、売れる商品に特化することで材料コストを絞っています。最中は五色の皮に五種類の餡を詰めます。商品はパッケージや見せ方を工夫。どら焼きは小豆餡のほか顧客のニーズに応じて商品展開してきました。結果的に品質にこだわり、商品価値を高めることにも成功。「記憶に残る商品」としてリピーターを増やし、自分用からギフト用へ、イベントから店舗へ足を運んでもらうきっかけになっています。

今後は、販路拡大に向けた準備として、「工場を新設したい」と意気込む植竹さん。自由な発想で柔軟なビジネスモデルを作り、「百貨店や催事出店の指名依頼が貰えるような店になりたい」と新たな目標を掲げています。



## 植竹製菓

代表者名 植竹英之  
事業内容 和菓子製菓  
所在地 熊谷市鎌倉町117  
営業時間 9:00~19:00

T E L 048-521-1167  
定 休 日 月曜定休  
U R L [https://www.instagram.com/uetake\\_seika/](https://www.instagram.com/uetake_seika/)

