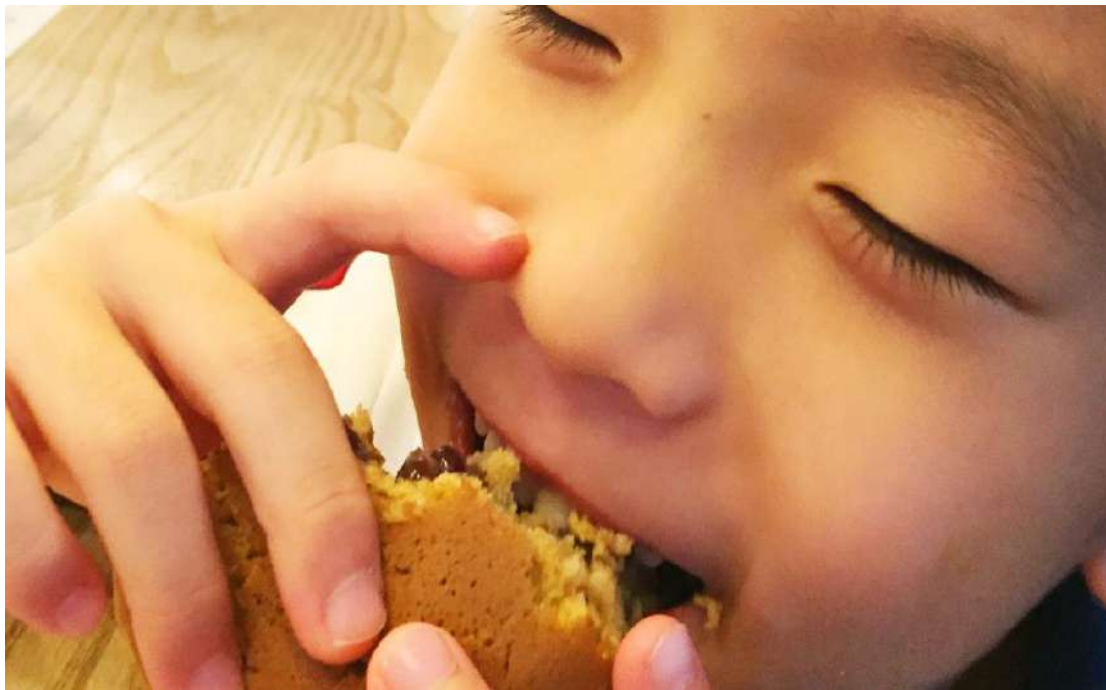


株式会社 お菓子のじろう 知的資産経営報告書
お菓子で笑顔をつくりたい！



目次

代表あいさつ

あいさつ	・・・3
経営理念	・・・4

会社概要

会社概要	・・・5
事業概要	・・・5

沿革

お菓子のじろうの沿革	・・・6～7
------------	--------

知的資産

商品紹介(技術資産)	・・・8～14
スタッフ(人的資産)	・・・15～16
こだわり(技術資産)	・・・17～18
取組(組織資産)	・・・19
ネットワーク(関係資産)	・・・20～23

将来ビジョン

現在価値創造ストーリー	・・・24
取り巻く環境(外部環境)	・・・25
将来の現在価値ストーリー	・・・26
アクションプラン	・・・27
知的資産経営報告書について	・・・28

あいさつ

代表あいさつ

こんにちは！「お菓子のじろうです」

お菓子のじろうは、心を和ませ笑顔になれるお菓子を作っている会社です。

美味しいお菓子は、心を豊かにし人の心をやさしく包んでくれます。

私たちは、お菓子を通してお客様の心に寄り添いお客様の幸せのお手伝いをいたします。



経営理念

株式会社お菓子のじろうは、

- ①美味しいお菓子で心を幸せいっぱいにします。
- ②昨日より今日、今日より明日現状打破で美味しいお菓子を追求します。
- ③美味しいお菓子は、高品質の材料でなくては作れません。
- ④原材料は、安心安全な素材を使用します。
- ⑤これまでもこれからも世の中の幸せづくりのお手伝いをします。

会社概要・事業概要

会社概要

【代表者】 大久保 長二郎

【住 所】 佐賀県三養基郡みやき町原古賀538-1

【電話番号】 0942-94-4558

【事業内容】 和洋菓子製造販売

【従業員】 パート4名



事業概要

当店は、和洋菓子類の製造販売を営み、店舗に併設された工房で、毎日手作りしています。

原材料は、北海道産雅小豆、波照間産黒糖、宮地さんのさくらたまご、タヒチ産バニラビーンズなど常に厳選した材料を使用しています。



お菓子のじろうの沿革

年代	出来事	目玉商品の変遷	トピック
S21年	先代 大久保 長が大久保製菓を創業 大久保長二郎 生誕		砂糖の配給が終わる
S32年	主に落雁・丸ぼうろ・どら焼きなどを製造 鉄道弘済会(現 キヨスク)と取引開始	むつごろうの目玉饅頭 販売開始	上皇ご成婚 東京オリンピック
S47年	現社長 大久保長二郎が事業承継し 屋号を「お菓子のじろう」に変更	むつごろうの目玉最中 販売開始	大阪万博 オイルショック
S50年	坂本ストア内にテナント出店	本格的にシュークリーム・ケーキ づくりに着手	CD発売開始
S53年	お菓子のじろう神埼店オープン	パイ饅頭 夢いっぱい販売開始	ファミコン発 売開始 バブル崩壊
S58年	店舗を国道34号線沿いに移転 (ロードサイド出店としては県内第一号)	パイ饅頭 長崎街道 ブッセ 次郎の里販売開始	吉野ヶ里遺 跡発掘
H10	後継者である長女 香奈 修業を終え入店		シドニーオリンピック 阪神・淡路大震災 佐賀商全国制覇

お菓子のじろうの沿革

年代	出来事	目玉商品の変遷	トピック
H18年	経営革新計画承認	先代のレンピを基にしたロールケーキ(マザーズロール)販売開始	中原町・北茂安町・三根町が合併しみやき町発足
H20年	経営革新計画承認(第二弾) 神埼店リニューアル		ベルリンの壁崩壊
H22年	主力商品「黒糖どら焼き」誕生	どら焼き革命!	アメリカ同時多発テロ
H26年	経営革新計画承認(第三弾)		消費税創設
H27年	後継者 富貴男 修業を終え入店		長野冬季オリンピック
H27年	小規模事業者持続化補助金の採択	焼印サービス開始 どら焼き専用パッケージ・販促物の統一化	東日本大震災 消費税引き上げ
H28	神埼店を次男 卓に譲渡		
H29年	株式会社お菓子のじろうへ改組		

商品紹介(黒糖どら焼き)



ほんのり黒糖(沖縄県波照間産)
風味の柔らかな生地に、北海道産の小豆(雅)
をほどよい甘さにじっくり煮込んだ餡は、とっ
ても懐かしく感じる自信作に仕上がりました。

商品紹介(むつごろうの目玉最中と目玉饅頭)



むつごろうの目玉最中
和菓子職人の気持ちが入った小豆一粒一粒に入った力作。遠方からファンが一番多い逸品です。



むつごろうの目玉饅頭
創業時より作り続けている名物饅頭です。ユーモラスで可愛い形が人気です。

商品紹介(次郎の里)



次郎の里(次郎物語より)
里子に出された次郎の切ない胸の内をお菓子にしました。
柔らかいブッセの生地はお母さんあんと梅ジャムで次郎
の切ない気持ちを表しました。

商品紹介(長崎街道)



長崎街道

シュガーロードとも呼ばれみやき町にも中原宿がありその宿場で使われたであろう通貨をイメージして作りました。

小豆、胡麻、栗を使った和風パイ饅頭です。

商品紹介(夢いっぱい)



夢いっぱい

もし夢に味をつけるとしたらどんな味になるのかな?と考えながら作りました。夢と希望をテーマにしたパイ生地でパイナップル風味の餡を包んだパイ菓子です。

商品紹介(マザーズロール)



マザーズロール

先代のレシピを基に、父が伝える本物のお菓子を現代風にアレンジ。コンセプトは、お母さんが赤ちゃんに接するよう、やさしさとおもいやりを込めて作りました。

商品紹介(釜出しシュークリーム)



釜出しシュークリーム

濃厚なカスタードクリームのを引き立てるタヒチ産のバニラビーンズが決め手です。

30年のロングセラーの人気商品です。

お菓子のじろうのスタッフ（人的資産）

後継者 & スタッフ

長女夫婦が、後継者としてケーキ&ギフト用焼菓子を担当しています。

販売員は、全員10年以上勤めていただいています。
アットホームな雰囲気がお客様にも伝わり温かい接客が出来ています。当店自慢の大切なスタッフです。



お客様に合わせた接客するベテラン販売員。



永年の経験で、お客様はもちろん新規のお客様にも満足していただけるような接客を心掛けています。

販売員のコメント

じろうのお菓子が大好きで、とても働きやすい職場です。

お菓子のじろうのスタッフ（人的資産）

経営理念を理解して日々美味しいお菓子作りをしています



毎日美味しいものをお客様に提供すべく、日々お菓子作りに励んでおります。

季節やその日の気温によって製法を調整したり、材料の見直しを試したりと常に試行錯誤してます。

日々進化し続けるよう努力しています。

お菓子のじろうのこだわりの原材料

原材料（小豆・バニラビーンズ）

北海道産の雅小豆を使用。

自然のものであるが故に、季節により小豆の皮の固さが変化します。その都度、炊き時間の調整を行います。



タヒチ産バニラビーンズを使用。

高価で希少なものですが、釜出しシュークリームには欠かせないものです。気品のある香りは心を豊かにします。

お菓子のじろうのこだわりの原材料

原材料（黒糖・たまご）

波照間産の黒糖を使用

風味豊かでくせのない黒糖の香りが特徴です。

黒糖どら焼きには欠かせないものです。



宮地さんのさくらたまごを使用

こしが強くて黄身にたまご独特の深い味わいを

持っています。今朝採りたまごを使用しています。

お菓子のじろうの取り組み（組織資産）

立地

昭和61年11月1日和洋菓子専門店としては、佐賀県で初めてのロードサイド店です。広範囲からの集客を目指し、女性ドライバーやお年寄りにも優しい駐車スペースを設けました。



1000人の顧客名簿



オープン当初から、顧客名簿作成とお客様サービスのためスタンプカードを導入しました。お客様との距離が近くなり顧客名簿も1,000人となりました。今後、お客様により良いサービスを提供していきます。

お菓子のじろうの ネットワーク（関係資産）

地域とのコミュニティ(山田ひまわり園)



みやき町を盛り上げたいという思いから、地元の山田ひまわり園にちなんだお菓子を
開発しました。そして、地元のお土産として定着し大変喜ばれています。

お菓子のじろうのネットワーク (関係資産)

地域とのコミュニティ(北村醤油さん)



当店の看板商品の黒糖どら焼きに、北村醤油さんの生揚げ醤油使用しています。
火入れしていないので、醤油本来の風味が残っており黒糖どら焼きの味を引き立てるため
欠かせないものになっています。

お菓子のじろうのネットワーク（関係資産）

メディアを使った広告宣伝



マスコミとも良好な関係を構築しており、新商品のプレスリリースを行うことで、取り上げられてもらっています。最強脳みそぞら焼きも紹介され、新聞・テレビで取り上げられました。

お菓子のじろうのネットワーク（関係資産）

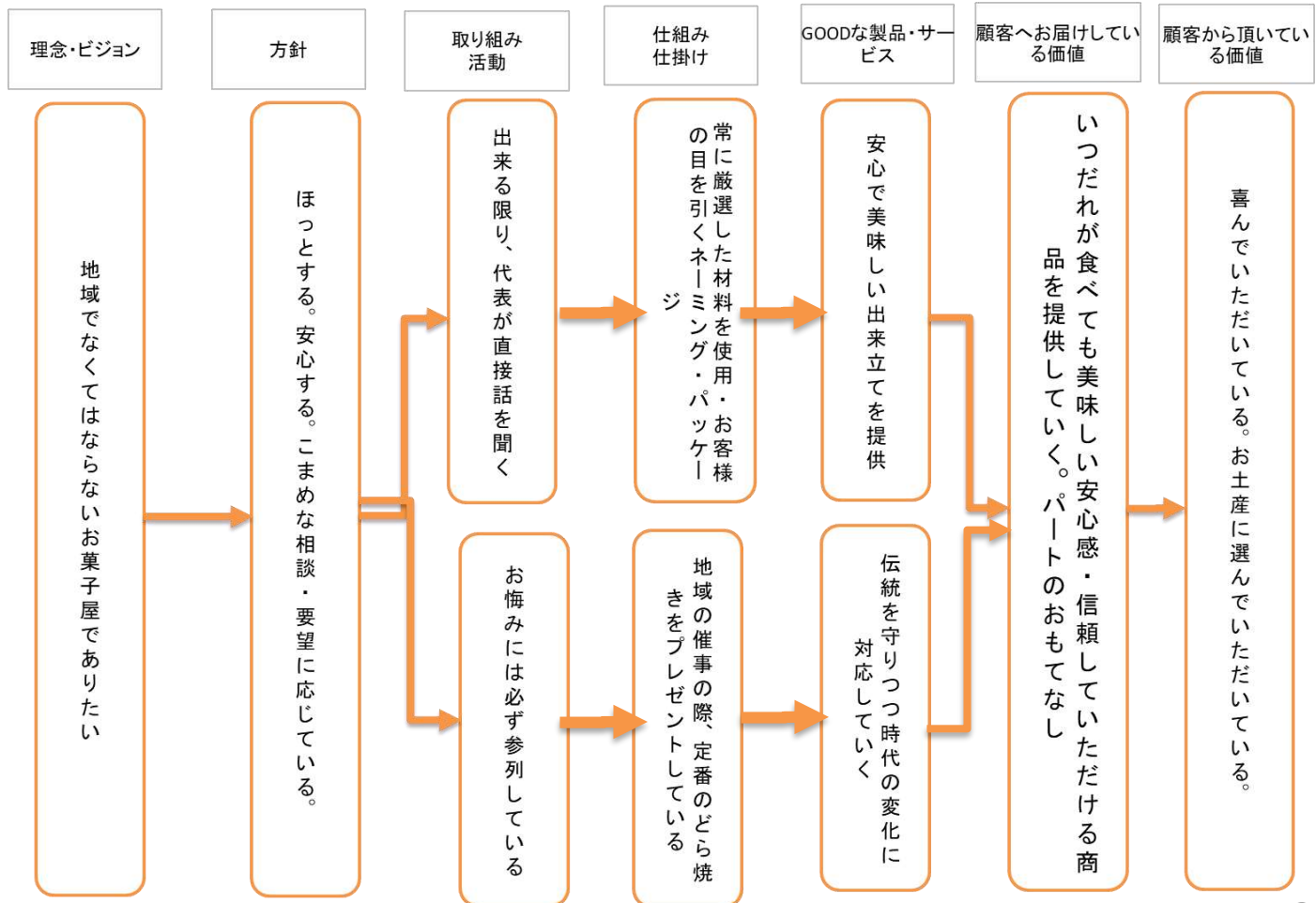
地域とのコミュニティ・（小中高校の社会科見学の受入れ）



小学生が社会科見学で、お店を訪れます。見る、食べるなどの食に関する体験的な活動を受入れ、五感を通して学ばせることで本物の材料を使った・本物のお菓子を味わってもらっています。

中高生徒が事業所などの職場で働くことを通じて、職業や仕事の実際について体験したり、働く人々と接したりする学習活動のお手伝いをしています。

現在の価値創造ストーリー



お菓子のじろうを取り巻く環境（外部環境）

お菓子の市場動向 菓子の市場規模は約3.6兆円、過去最高を更新

菓子類の出荷額ベースでの市場規模は緩やかに成長をつづけている。市場規模の推移をみると1992年に3.3兆円を記録し一旦は減少するもその後は反転。2015年度・2016年度と過去最高額を更新した。

短期～中期的な視点では、訪日観光客のお土産需要などもあり今後も緩やかな市場拡大がみこまれる。



出所：経済産業省「工業統計

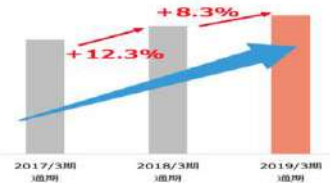
健康カテゴリーへの対応が一層もとめられる

お菓子は太る、生活習慣病の元になる、などなど。お菓子にたいする風当たりは日本だけでなく、世界的に今後ますます強まっていくだろう。そんななか唯一、確実に10年20年のスパンで伸びるのが健康に配慮した商品である。

健康付加価値ブランドの飛躍的成長で新市場創造

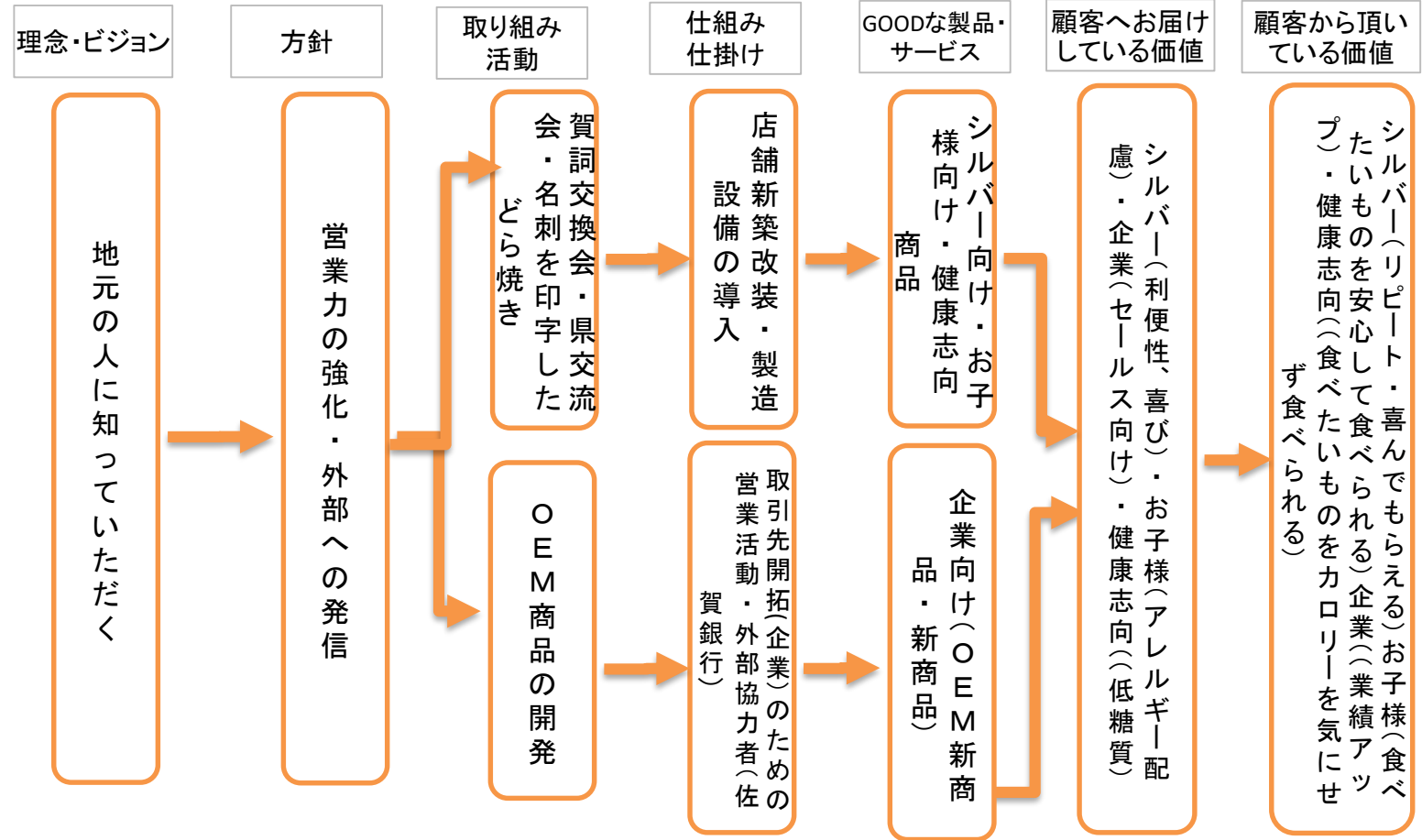


<健康付加価値ブランド売上高>



*GABA、LIBERA、BIRIX、SUNAO(市販菓子)、デューピッド(健康菓子)、その他(菓子)の売上高合計

将来の価値創造ストーリー



将来ビジョン(今後の取組内容)

今後、三年をめどに事業承継を行い、時代の変化に対応した新店舗を開設します。

そのためには、市場のニーズに応え健康志向にマッチした新商品(瑞々しい和菓子)の開発を行います。

心のこもった接客サービスでお客様に笑顔を提供します。

	取り組み内容	具体的な取り組み	1年後	2年後	3年後	4年後	5年後
1	事業承継	理念の継承	→				
2	新店舗建設	包餡機の導入 オープンキッチン	→				
3	新商品開発	健康志向 和菓子文化の継承	→				
4	お菓子作り体験ワークショップ	お子様向け 親子誕生ケーキづくり	→				

知的資産経営報告書について

【知的資産とは】

「知的資産」とは、従来のバランスシートに記載されている資産以外の無形の資産であり、企業における競争力の源泉である人材、技術、技能、知的財産（特許・ブランドなど）、組織力、経営理念、顧客とのネットワークなど、財務諸表には表れてこない、目に見えにくい経営資源の総称を意味します。

「知的資産経営報告書」とは、目に見えにくい経営資源、すなわち非財務情報を、債権者、株主、顧客、従業員といったステークホルダー（利害関係者）に対し、「知的資産」を活用した企業価値向上に向けた活動（価値創造戦略）として目に見える形で分かりやすく伝え、企業の将来性に関する認識の共有化を図ることを目的に作成する書類です。

経済産業省から平成17年10月に「知的資産経営の開示ガイドライン」が公表されており、本報告書は原則としてこれに準拠して作成しております。

【知的資産経営報告書とは】

本知的資産経営報告書に掲載しました将来の経営戦略及び事業計画並びに附帯する事業見込みなどは、すべて現在入手可能な情報をもとに、当社の判断にて記載しております。

そのため、将来に亘り当社を取り巻く経営環境（内部環境及び外部環境）の変化によって、これらの記載内容などを変更すべき必要が生じることもあり、その際には、本報告書の内容が将来実施又は実現する内容と異なる可能性もあります。よって、本報告書に掲載した内容や数値などを、当社が将来に亘って保証するものではないことを、ご了承願います。

【作成支援専門家・支援機関】

本知的資産経営報告書に記載それら内容の客観性を保つために、以下の専門家と支援機関の支援を得て作成しました。

佐賀銀行北茂安支店
みやき町商工会
佐賀県中小企業診断協会