

昔ながらの
手づくり外郎



有限会社田原屋

代表：田原 正 所在地：山口市大内御堀 971-1 (本店) 事業内容：和菓子製造販売
TEL：083-922-2368 FAX：083-922-2368
営業時間：8:00~18:00 定休日：元日のみ



消費期限2日間、生外郎へのこだわり

平成15年に大内の本店及び湯田の泉店をオープンしました。山口市内の外郎製造販売店としては最も後発店になります。他店との差別化をはかるため、真空包装の商品は販売していません。そのため当店の外郎の消費期限は2日間です。なぜと思われる方もいらっしゃるかもしれませんが味へのこだわりがすべてです。今では真空包装の商品はあたりまえとなっていますが、蒸し立て出来たてが一番美味しいと考えています。商売としては、たくさん作って販売するほうが儲かりますが、それでは他店と同じになってしまいます。あえて味を落としてまで日持ちさせて販売することは考えていません。最も美味しい蒸したての外郎をお客様に届けたいという想が一番です。そうしたこだわりから店休日も元日のみです。

ります。本わらび粉を通常よりも贅沢に使用するため、山口外郎の特徴であるモチモチ感がより強い味わい深い商品となっています。注文を受けてから仕込みと蒸しあげまでご注文のお客様だけのために行うのでとても特別感のある商品です。是非一度、最高級の蒸し立て外郎を味わってみてください。ご利用になれる前日の午前中までにご予約をお願いします。



予約限定販売の「田原屋外郎」

工場見学で蒸したて外郎を味わえる

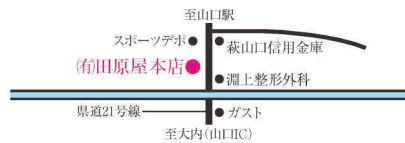
当店では、工場見学も受け入れています。もともとは学校からの依頼ではじめたものですが、一般のお客様も事前にお電話でご予約いただければ団体での申込を受付けています。実際に外郎を作る工程を見てもらい、最後に蒸したて外郎の試食が出来るのも魅力の一つとなっています。地元のかたであっても外郎の作り方や材料など知らない方がまだまだ多くいらっしゃいます。まずは外郎という山口伝統の和菓子を知ってもらい、最終的に当店のファンになってもらえたら嬉しいですね。



代表取締役 田原 正 氏

会議所に相談し経営計画を作成

外郎製造販売店としては新しいお店であるため、お客様の認知度が課題であると考えていました。そうした時に小規模事業者持続化補助金※という制度があることを知りました。会議所のサポートを受けながら経営計画と申請書を作成し、採択を受けることができたため、これまでなかなか取り組めていなかった専用HPとチラシを作成することができました。小規模店では広告宣伝の予算も限られるため補助金を活用できたことはもちろんですが、第三者からのアドバイスは今後の経営を見直す良い機会となりました。



※小規模事業者持続化補助金とは
小規模事業者が経営計画に基づいて実施する販路開拓等の取り組みに対し、原則50万円を上限に補助金(2/3)が受けられるものです。



厳選したわらび粉を使用

わらび粉を贅沢に使用した完全予約販売「田原屋外郎」

通常販売の商品以外に予約のみで限定販売を行っている「田原屋外郎」という商品があ