ウェブ戦略が会社を変える~BESTホームページ・BESTネットショップ活用事例 ®

有限会社 小松屋

こだわりの手造り味噌・甘酒を HPで販売し固定客獲得

アイ・モバイル株式会社

肥塚唯史社長

長に、ホームページ(HP)の活 も余念がない。インターネット販 売も展開する5代目の肥塚唯史社 合わせたきめ細やかな商品開発に 製法を貫く一方、時代のニーズに 舗だ。昔ながらの手造り・無添加 小松屋は、 味噌・甘酒を造り続ける老

県姫路市にある有限会社 明治10年の創業

肥塚「手造りで添加物を一切加 えず身体に良いものを広めてい にされていることは何でしょう。 140年続く老舗として大切

これだけは頑なに守っています く」というのが当店の経営方針で

びです。

を食べてもらえるのが何よりの喜 りますし、愛情込めて作ったもの 作業だからこそ生み出せる味があ 用法を聞いた。

を決めるのは麹。代々伝わるせい 味噌にしろ甘酒にしろ、良し悪し

ろを使い、洗米から4日かけて温

(上) 麹造りの様子 (下) 多彩な商品

手造り麹が生み出す本物の味

リ性の優化水によって素材の旨味 麹だけで砂糖やアルコールは のを使用しています。甘酒は米と 香りを引き出し、より美味しく仕 だわり、電子を含ませた弱アルカ ていただけます。また、水にもこ 妊婦さんにも安心して召し上がっ 豆、食塩のみ。いずれも国産のも 肥塚 自然そのままの味を届けら 上げています。 人っていませんので、赤ちゃんや 添加です。味噌の原材料は米、 れるよう、当店の商品はすべて無 原材料にもこだわりが?

お勧めの一品を教えてくれま

家島の天然塩。初年度は米の作付 無農薬大豆「白大豆」、播磨灘、 っているのは低農薬米「日本晴」 肥塚 地元姫路産の原材料にこだ が初めて商品開発した味噌で、使 わって造った「唯みそ」です。

度管理をしながら丹精して麹を育 てます。手間はかかりますが、手