

1925年創業、かもだ通り商店街の「お菓子の松栄堂」 2021年1月25日（月）リニューアルオープン！

～商店街に訪れるきっかけに！個店を通してまちを活性化～

有限会社松栄堂（本社：鹿児島県始良市、社長：森田 康之）が運営する、鹿児島県始良市、かもだ通り商店街にあるお菓子店「お菓子の松栄堂」を、2021年1月25日（月）にリニューアルオープンします。



■「お菓子の松栄堂」リニューアルの背景

「お菓子の松栄堂」は創業当時から96年余り、始良市加治木町のかもだ通り商店街に店舗を構えています。時が流れ、人々のお出かけ先に選ばれることが少なくなった商店街を「活性化させたい」「少しでも興味を持ってもらいたい」という思いから、商店街に訪れるきっかけになるような店舗に生まれ変わろうと、リノベーションを行いました。

地方では後継者問題、店主の高齢化など、様々な店舗が運営で悩んでいます。さらに新型コロナウイルスの影響により商店街の客足が減少している中、「お菓子の松栄堂」はかもだ通り商店街を盛り上げる地域の拠点として再出発します。10年先もお客様に笑顔を届けるべく、店舗を通してまちの活性化を図ることを目指します。

■店舗のリノベーションについて

リニューアルした店内には街並みが見渡せる4席のカウンターを用意。さらに商品の陳列棚や装飾品には、創業当時使われていた物をリメイクし再利用。新しいものだけではなく、今までのお店の歴史を辿れる、あたたかみのある落ち着いた雰囲気の内店となりました。店名にも使われている『松』を使用したブランドロゴも一新。新しいユニフォーム、看板、商品などに使用しています。



※Before



※After

■お菓子の松栄堂定番商品

和尚さん饅頭

黒糖と山芋を使って仕込んだ生地以小豆粒あんをたっぷり包んで蒸しあげた、一度食べると癖になるお饅頭。黒糖のまあるいおまんじゅうが、お坊さんの頭を想像させるところから、地元で古くからある安国寺にゆかりのある高名な坊さんにあやかれるように名付けられました。

・商品概要

商品名 : 和尚さん饅頭
販売価格 : 60円 (税抜)
内容量 : 1個/30g



カステラ

1925年創業以来守り続けてきた松栄堂のカステラ。国産の卵と米飴を使用し、オープンでじっくりと焼いたカステラは、しっとりとした食感の、優しい味わいが特徴。

・商品概要

商品名 : カステラ 三分の一
販売価格 : 2,000円 (税抜)
内容量 : 三分の一/600g



カステララスク

カステラの美味しさを凝縮し、一枚のカステラから少量しか取れない部分を使ったサクサクとした食感の贅沢ラスク。一度食べるとクセになる食感が特徴。オリジナルと黒糖の2種類ご用意。

・商品概要

商品名 : カステララスク (オリジナル/黒糖)
販売価格 : 600円 (税抜)
内容量 : 1袋/90g



■お菓子の松栄堂店舗情報

住所 : 〒899-5215 鹿児島県始良市加治木町本町350
営業時間 : 9時~18時30分 (火曜定休日)



■「お菓子の松栄堂」とは

鹿児島県始良市加治木町にある、「お菓子の松栄堂」は大正14年に初代 石山松太郎が創業。地元で愛される和菓子店として生まれ、現在の三代目が洋菓子店で修行した経験から洋菓子まで幅広く取り扱っています。



◇ホームページ

: <https://kajiki-shoeido.com>

◇Instagram

: [kajiki.shoeido](https://www.instagram.com/kajiki.shoeido/) (<https://www.instagram.com/kajiki.shoeido/>)