

吉野産の杉・檜を使った店で、吉野本葛の葛菓子を販売

「TSUJIMURA」 奈良県吉野町

奈良県有数の観光地吉野山に「TSUJIMURA」を構える辻村佳則氏は、地元吉野の本葛を使った葛菓子を製造・販売している。店舗は100年の歴史を持つ酒屋・土産物屋を改装し、2013年3月にリニューアルオープンしたもので、吉野産材をふんだんに使った新店舗は、「シンプル」を基本とした洗練さが特徴的である。

店舗の内外をみると、外装の建具はもちろんのこと、店内の床・壁・天井からテーブル・椅子など調度品に至るまで吉野産の杉・檜を使っている。また、窓に付けて光や風などの入り具合を調節する「ルーバー」は、木材と鉄を敢えて組み合わせて、おしゃれ感を演出。奈良の特産品である蚊帳生地を垂らした天井は、独特の雰囲気醸し出している。

こういった数々の仕掛けづくりには辻村氏の想いやこだわりが多く盛り込まれている。



吉野産材を使った新店舗の外観(左)と内装(右)

「TSUJIMURA」で製造・販売される葛菓子は、地元の吉野本葛と砂糖のみを使って作られる。上白糖、和三盆など使う砂糖によって5つの種類があり、色粉を使用しないことから砂糖そのものの自然な色にできあがる。

葛菓子は大量生産できないが、その分丁寧に作られる。「どこにもない商品を作りたい。そのために、常に新しいことにチャレンジしています。」

大切な人へのギフトとして重宝してほしい」と辻村氏は熱く語る。「TSUJIMURA」では、「Cafe kiton」(カフェ キートン)を併設しており、葛菓子のほかに葛湯や葛きりも店内で味わうことができる。



オリジナルの名前が付いた葛菓子「そして訪れ・・・」(左)と「星とダンス」(右)

リニューアルオープンしてほぼ1年が経過した2014年2月には、奈良県が主催する「ビジコン奈良2014」^(※)において、最優秀賞(知事賞)を受賞した。このことは、「吉野産材を使った店で吉野産品を製造・販売する」という地元志向のビジネスモデルが高く評価された証しといえるだろう。

※奈良発で新たな事業展開を目指すビジネスプランを評価する大会。今回の応募は413作品。

辻村氏は首都圏での奈良ブランド展にも積極的に出展している。目の肥えた来場者に評価されることで常にブラッシュアップし、チャレンジしている姿を見せ続けていくことが「TSUJIMURA」というブランドの構築に繋がっていくと考えるからだ。

新たなビジネスモデルはまだ緒に就いたばかりだが、辻村氏は「今後、固定客を増やすことが地域を訪れる観光客の増加に繋がる。最終的に地域の活性化を図ることができれば」と事業の展開に期待を膨らませる。

(丸尾尚史)



代表者
辻村佳則氏

「TSUJIMURA」

〒639-3115 奈良県吉野郡吉野町

吉野山 950

TEL・FAX: 0746-32-3032

URL: <http://tsujimura-yoshino.com>