

| 老舗名 | 日月堂 C組 2班 |
|------|---|
| Q.1 | コーヒー生大福が生まれた理由を教えてください。 |
| A.1 | 和菓子職人になる前に、喫茶店で働いていてコーヒーが好きだったので、コーヒーの和菓子を作りたくなったのがきっかけです。 |
| Q.2 | 昔から愛され続けている商品は何ですか。 |
| A.2 | こがねいも。シナモンの焼生地風味豊かな黄味餡を包んだお菓子です。 |
| Q.3 | 外国の方はどのくらい来ますか。また、昔と比べて増えたりしていますか。 |
| A.3 | 最近、観光でよく来られるようです。以前よりも大分増えているようです。 |
| Q.4 | 洋菓子が世の中で売れている中、日月堂の和菓子はなぜ売れているのですか。 |
| A.4 | 実際の統計上のデータでは、和菓子の方が売れています。その理由は、様々ございますが、一つには低カロリーで食物繊維なども豊富で、健康的な食品である事があげられます。そして何よりも、美味しい事だと思います。また、日本の文化・行事などにも昔から関わりが深い事もあげられます。 |
| Q.5 | お店を開いて嬉しかったこと、辛かったことは何ですか。 |
| A.5 | お店は先代が始めたので、現在は受け継がせて頂いております。嬉しい事はやはり、「美味しい!」と言われるのが一番です。辛い事は、色々あると思いますが、仕事をしていると忘れてしまいます。 |
| Q.6 | お客さんの年代によって購入する商品にどのような違いがありますか。 |
| A.6 | 年代よっての違いは、あまりないように思います。最近の和菓子は老若男女、問わずに好かれるようになってきていると思います。 |
| Q.7 | PRはどのような方法でしていますか。 |
| A.7 | ホームページで告知しています。また、店頭で季節ごとのウインドウや看板でも、季節の和菓子をお知らせさせて頂いております。 |
| Q.8 | 一番お客さんが来る季節はいつですか。また、その理由はなんですか。 |
| A.8 | 普通、和菓子屋では、行事の時(3月、5月の節句など)が最も忙しいと思います。当店でも10月の「べったら市」や、暮れ(12月)の鏡餅作りが忙しかったのですが、現在は、インターネットで全国からの注文を頂く事が多いので、特定の期間が忙しいとは言えなくなりました。 |
| Q.9 | 今まで工夫してきたこと、これから工夫しようとしていることはありますか。 |
| A.9 | 出来るだけ、お客様のご要望にお応えできるように努めています。工夫する事は、和菓子のニーズを広める為、和菓子の良さ、美味しさをホームページなどでお知らせしていこうと思っています。 |
| Q.10 | 一日にどの位の材料を使いますか。 |
| A.10 | 多い時で、もち米を100キロ近く使う事もあります。 |