



売上期待!

食べながら街を歩くシーンをイメージ

アイスクリームショップのようなポップさは斬新

は鹿児島県産の黒豚を使い、ごま油などの調味料や野菜にもこだわりを貫きとおしてきました。皮も一枚一枚手で薄く伸ばした手作りで、焼き上がりが、ふわっと軽く、脂っぽくないのが持ち味。パクパクと食が進む味わいです。

近年は、南さつま市のふるさと納税返礼品にラインナップ。現在は、製造が間に合わないほどの人気とか。一方、天文館の店舗売上がなかなか伸びないことが課題です。上野恵子社長は、「50年の歴史だけ

無料の経営相談所 /

鹿児島県 よろず 支援拠点 NEWS

手軽なカップで餃子販売
定岡さんもアポ無し来店

味の石燈籠(いづろ)は、昭和44年創業。東京有楽町の店からレシピを持ち帰ったという餃子が名物です。長らく天文館の寿屋地下で営業していましたが、現在は工場を南さつま市に置き、飲食及び店頭販売は、鹿児島市テンパーク通りの小さな店で行っています。

長年守ってきたレシピは変わらず。肉

球選手でタレントの定岡正二さんがTV番組でアポ無し来店! KKB鹿児島放送の「ぶらナビ+」の、街歩きをしながら、おもしろいものやおいしいものを見つけるコーナーです。定岡さんは、歩きながら食べられることに興味を持った様子。コーディネート者の意図通りですね。

ハンディ餃子の周知はこれからといったところですが、上野社長は、苦手なインターネットにも挑戦中。新しい客層を掴む努力を続けています。

手作りの餃子の味を
若い人にも食べて欲しい!



中村ケイ子さん

味の石燈籠

鹿児島市東千石町18-5
tel.099・222・1611



外観にも持ち帰りをわかりやすく表示



客に背を向けていた調理台の向きも変更

(公財) かごしま産業支援センター  鹿児島県よろず支援拠点

CC:加藤剛/SCC:山之江清子/C:向江隆行・森史憲・堂免正志・小平田貴子・鎌田香・松田貴志・新地美沙・武田清孝

tel.099・219・3740  yorozu@kric.or.jp

鹿児島市名山町9番1号(産業会館1階)/FAX.099・223・7117/営業時間 平日8:30~午後5:15

