

「奈良発のおいしいコロッケ」を全国へ発信する

富士屋 奈良県奈良市

「富士屋」は、経営者の長田英昭氏が、以前から持つ熱い想いを実現させて平成23年に開店したコロッケの専門店。その開店にあたり、もともとサラリーマンであった長田氏は、奈良県商工会連合会の創業塾に参加して経営のノウハウを取得。開店後には、有名ホテルの総料理長との出会いがあり、彼からコロッケづくりの姿勢を学ぶなど、経営に必要なスキルを高めていった。

富士屋が作るコロッケは、店頭（テイクアウト、店内飲食）のほかにインターネットや百貨店・スーパーでの催事、さらには奈良マラソンなど各種イベントで販売されている。

長田氏は、これまで、販売チャネルを多くすることで知名度を高めて、業容を拡大させてきた。また、味の良さが評判となり、平成24年5月には大阪のラジオ番組に出演。富士屋のコロッケをPRする機会も得た。最近では、〈ナント〉元気企業マッチングフェア等にも積極的に出展し、そこでの評判も上々であるという。現在の販売状況は、店頭が3分の1で、ネットと百貨店等の催事やイベントの合計が3分の2を占める。近隣だけでなく遠方からのネット注文も比較的多い。美味しく一度食べるとクセになるというリピーターが増えている。年齢層では60歳以上の男性が6割弱、続いて60歳以上の女性というように比較的高齢者に支持されているのは興味深い。

売れ筋商品は、「富士屋コロッケ」「メンチカツ」「カニクリームコロッケ」の3つで、食材は可能な限り奈良県産を使用する。売れ筋のひとつ「富士屋コロッケ」は、ジャガイモの甘みと肉の旨みが抜群。低価格ながら高級感があって、月間3万個を売り上げる。また、新しいコロッケの開発は長田氏自身が携わっており、主力の商品に加えて平成24年7月からは、「大和まな」など大和の伝

統野菜を取り入れたコロッケも手掛けている。



富士屋コロッケ（左）と各種コロッケが揃ったデラックスセット（右）

長田氏は今後の展開について、「京野菜に比べるとまだまだ知名度が低い奈良県産の野菜だが、その良さを、コロッケという商品でまず奈良県の人に知ってもらい、そして徐々に全国にも広めていきたい」と語る。さらに、ネット販売や店頭でのテイクアウト販売だけでなく、イトイン（買った食べ物を店内で飲食すること）を今後は充実させていく予定。

そのため、現在、店舗を改装中で、新たな「コロッケ専門店」として1月中にリニューアルオープンする。内装材に十津川産の木を使い、デザインはインテリアデザイナーに依頼する。「和風や洋風という固定観念に捉われない、他にはない店舗に仕上げる」（長田氏）とのことで、新店舗の出来栄にも注目したい。

（丸尾尚史）



プレオープンした新店舗（イトインのスペースになる予定）



富士屋（代表 長田英昭）

〒631-0078 奈良市富雄元町 2-4-46
TEL・FAX：0742-51-8115
URL：http://shop.gnavi.co.jp/fujiya