



令和元年度
さっぽろGood商い賞

独自の販促に
取り組むお店
部門



カネキ小飼商店

酒類販売

かねぎ こがいしょうてん

受賞のポイント

1. 食事とともに楽しめる
燗酒に着目した、
他店にはないラインナップ

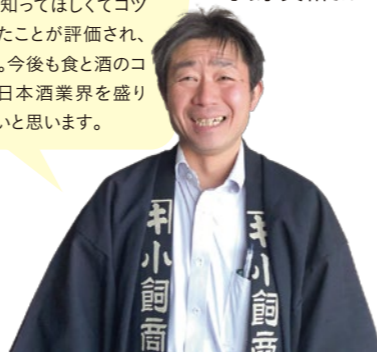
2. 店内で立ち呑みできる「角打ち」を
プロモーションに活用

3. 日本酒のイベントを開催して
新たな顧客層を発掘

受賞の言葉

燗酒の魅力を知ってほしくてコツ
コツ続けてきたことが評価され、
“燗”無量です。今後も食と酒のコ
ラボを通して日本酒業界を盛り
上げていきたいと思っています。

オーナー
小飼 英祐さん



SHOP INFO

明治43年創業の老舗酒屋。蔵元
直送の日本酒やクラフトビール
などを揃え、その場で呑める角打
ちのほか、飲食店とのコラボイ
ベントも好評です。



住所 札幌市中央区北2条東11丁目23番地
TEL 011-241-6045
営業時間 10:00~21:00(立ち呑みタイム15:00~21:00)
定休日 日曜・祝日 URL <https://blog.kogaisake.com/>
Facebook Instagram Twitter

立ち呑みやイベントで「食と酒」の魅力を広く発信

他店にはない酒と企画で 来店を増やす仕組みをつくる

「カネキ小飼商店」はJR苗穂駅南口前で100年以上続く酒屋。5代目店主の小飼英祐さんは、約20年前、コンビニやディスカウント店の台頭に危機感を抱き、大転換に挑みました。モットーは「売れる酒より売りたい酒」。日本酒の中でも食事と相性が良い「純米燗酒」に着目し、他店にはないラインナップを展開したことで、一躍日本酒愛好家に知られるお店になったのです。

しかし、知名度は上がっても店頭売上は全体の3割程度と伸びず、売上の大半はススキノを中心とした飲食店への配達。ススキノの客が減少傾向にある中、もっと店に客を呼び込まなければ未来はない——。そこで、北海道主催の食クラスターフード塾で学んだ妻の由紀子さんが、シェフを自店に招き、「美食と燗酒」をテーマとした試食・試飲イベントを開催するなど、店舗に客を呼び込む企画を次々と仕掛けました。「回を重ねるごとに愛好家だけでなく日本酒ビギナーの女性や若者が増え、手応えを感

じました」と小飼さん。

折しもJR苗穂駅の再開発が進む中、「まちと一緒に店も変わるチャンス」と決心。2018年に店舗をリニューアルし、店内で立ち呑みできる「角打ち」を始めました。

日本酒の間口を広げる 角打ちやイベントが大好評

角打ちを始めて1年。酒瓶に囲まれた立ち呑みスペースでは、ご近所のお年寄りやマンション住まいのご夫婦、仕事帰りのビジネスマン、一人呑みを楽しむ女性などの姿が見られます。JR苗穂駅の新駅舎に自由通路が開通してからは、東区からの来客も多いそうです。

「角打ちで飲んだ酒を気に入り、購入してくださる方が増えました。有名銘柄を求め方もいますが“売れる酒より売りたい酒”のスタンスは変えません。同系統の味わいでうちにしかない酒をおすすめして“こんなお酒があったんだ”と喜んでもらえるのが嬉しいです」。店頭売上は全体の5割程度まで増加。角打ちのプロモーション効果は上々です。

自分が惚れ込んだ酒をもっと多くの人に知ってほしい。小飼さんの想いはさらにふくらみ、大きなイベントに結実しました。北海道神宮頓宮で2017年より開催している「日本酒オールスター燗謝祭」です。全国の蔵元を呼んで燗酒を提供し、道内各地の旨い肴とともに味わってもらうイベントで、2020年5月に予定される次回開催に向けて準備が進んでいます。「日本酒はもちろん、まちを盛り上げるためにも、今後さらに来場者を増やしていきたいですね」と小飼さん。その挑戦に終わりはありません。

今後の展望

メジャーでなくても信念を持って続けていくと、同じく信念を持った蔵元や生産者、飲食店とのつながりが生まれると実感しています。「燗酒の魅力をより広めたい」という信念のもとで日本酒のラインナップをより充実させるとともに、仲間と相互に協力しながら「食と酒」の魅力を広く発信していきたいですね。



燗酒を気軽に楽しんでほしいという想いから、角打ちでは電気ポットを使ったセルフ燗酒も提供



ニッカウヰスキー創業者・竹鶴政孝氏の生家の蔵元「竹鶴」など、札幌では珍しい日本酒がずらり



食の知識が豊富な妻の由紀子さん。先祖から受け継ぐ店を夫婦二人三脚で盛り立てる



日本酒オールスター燗謝祭ではマルシェやワークショップも開催して賑わいを創出している



シェフとのコラボ企画や日本酒とチョコレートのペアリングなど、個性的なイベントを多数開催