

静岡県富士市

## 身の丈にあった経営とこだわりが商品のプレミアム感を生みオンリーワン戦略を実現

杉山清氏は、ホテルのフランス料理部門のシェフとして活躍後、1982年に代表（3代目）に就任。隣接する大手スーパーによる集客効果により店は繁盛していたが、スーパーの撤退を機に方針転換。価格競争に巻き込まれない高級品を扱うギフトに特化。さらに、2005年に季節の完熟フルーツや高級フルーツを使った生ゼリーの製造販売を開始して大反響となる。パート、アルバイトを含む従業員15名で、こだわりの果物店を経営中。

●所在地	静岡県富士市吉原2-4-3	●設立	1950年
●電話/FAX	0545-52-1458/ー	●資本金	ー
●URL	<a href="http://sugikiyo.com/">http://sugikiyo.com/</a>	●従業員数	15名
●代表者	代表 杉山 清		



### 高級フルーツを超える高級「生ゼリー」で高付加価値化を実現

贈答用の高級フルーツを惜しみなく使った「生ゼリー」を開発。水中花をイメージしてフルーツを生ゼリーの中に美しく浮かせる一つひとつを手作りした「作品」となっており、高付加価値化を実現。保存料を一切使用せず、全て手作業でつくる、商品破損が危惧されることから地方発送は行わない等、数々のこだわりと、来店しないと手に入らないというプレミアム感が究極の「オンリーワン戦略」となる。「行列ができる果物店」として、全国的な知名度を獲得。実際に休日には県外からも多くのお客様が来店する。



ショーケースを飾る色鮮やかなゼリー

### 「身の丈経営」守りつつ後継者による海外展開を慎重に検討

家族経営の商店として身の丈に合った経営を徹底。店舗数拡大やライセンス契約による商品化等の事業拡大は目指さない。スケールメリットではなくスモールメリットを活かす経営で、小規模事業者の「持続的発展」を体現している。一方でJAPANブランドとして海外展開することへの期待が高まっており、後継者（4代目）を中心にホーチミン市への出店を検討中。委託販売ではない販売方法を実施する、現地の農産品等を使用する、新しいゼリーの開発を進めるなどのハードルを自らに課し、慎重に検討を進めている。



商店街で営業している杉山フルーツの店舗

### 静岡県産品の仕入や地元高校生との連携など地域活性化に挑む

地元の産品を重視し、静岡県内16軒のメロン農家や17軒のイチゴ農家などから、杉山氏の目利き力で質の高い果物を仕入れている。また、静岡県の6次産業化プロジェクト「ふじのくにベジタブルスイーツプロジェクト」に協力。静岡県立富岳館高校の生徒が復活させた富士宮の伝統野菜「村山人参」を使った生ゼリー等を創作。野菜嫌いの子供たちが喜ぶよう星型やハート型に型抜きした村山人参が浮かぶ美味しく楽しい生ゼリーを完成させ、好評を博した。今後も地域経済の活性化に取り組むこととしている。



地元等の高級果物を使ったギフトセット