

株式会社丸大大熊果実店
所在地 岐阜市金町2-16
TEL 058-263-0465
FAX 058-263-0475



旬のフルーツを取り揃えています。

確かな美味しさを提供 フルーツでみんなを笑顔に

柳ヶ瀬商店街からほど近い岐阜市中心部に店を構える「大熊果実店」は、今年で創業80年を迎え、主に贈答用の高級果物を扱う老舗として岐阜では知られた存在です。先々代、先代から受け継いだ伝統と信頼を守りながら、フルーツパーラーや通販への取組みなど、時代に合わせ果敢にチャレンジし続ける三代目店長 大熊 伸哉 さんにお話を伺いました。



株式会社丸大大熊果実店
店長 大熊 伸哉 さん

より良い果物の提供を目指して

大熊果実店は、昭和17年に伸哉さんの祖父 年夫さんが、現在の地に創業しました。

当時、市内には青果店をはじめとして果物を扱うお店がすでにいくつもあり、差別化のため低価格や大量販売で勝負せず、他では手に入らないワンランク上の上質な果物を扱うお店を目指しました。「お客様にご満足いただける、より良い果物を」との祖父の思いは、今も変わらず大切にしている経営理念。長年確かな味と安心を提供してきた結果、今では「大熊さんの果物なら間違いない」と、大切な方への贈答用として、一般の方から企業まで広く利用されています。

他とは異なる大熊果実店品質

美味しい果物はどのように選ぶのでしょうか。伸哉さんに伺いました。「それは知識と経験がすべてです。色や艶、産地など、どういった物により美味しいかを実際に食べて経験し知識を蓄積させていくのが一番です。加えて僕の場合は祖父や父から話を聞き多くを学んできました。果物の知識なら誰にも負けないと自負しています。その知識をもとに毎日商品を選び仕入れています。仕入れた物は熟しすぎているか、傷んでいないかなどひとつひとつ手に取り、必ず自分の目で検品してから店頭に並べています。ここまでやる果実店は他にないと胸を張って言えます。3代繋いできた知識や取引先など、積み重ねてきた伝統がうちの土台に



イチゴの検品作業を行う大熊店長。より良い商品をお届けするため、一粒ずつ丁寧に確認しています。

**コロナ禍を生き抜くため
起死回生の新事業展開**

SNS活用の効果もあり新しいお客様も増え、経営は順調でした。しかし、新型コロナウイルス感染症の拡大により贈答用フルーツの需要も激減、大きな打撃を受けました。そこで2つの新事業を立ち上げることで、苦境の打開を狙います。

一つ目は「コロナ禍の菓ごもり需要を狙った『通信販売』です。大熊果実店品質の果物は「ちょっといいもの」への需要が高まった世の中のニーズにヒットしました。注文をいただきたい多くの方が「美味しかった」とリピーターとなり、北は北海道から南は九州まで全国から多数の注文があり大きな反響が寄せられています。



レトロな雰囲気でも落ち着いたひと時を堪能してもらえるように、内装にもこだわりました。



季節のフルーツ(イチゴ)を
ふんだんに使ったパフェです。

提供する喫茶店。元々大熊果実店の2階には40年近く親しまれてきた「フルーツパーラーおおくま」がありました。大熊果実店経営のパーラーだと思われるお客様も多く、互いに良い相乗効果が生まれていました。実は経営は全く別でした。そのパーラーが経営者の高齢を理由に店を畳んだのが2020年の6月のこと。大熊果実店と上階のパーラーの両方に通ってくれていた顧客も多く、パーラーの閉店を惜しむ声がたくさん聞かれました。

「直営パーラーは、ずっとやってみたいことの一つでした。当店自慢のフルーツを一番美味しいかたちで召し上がっていただけるんですから。でもスペースがなく実現出来なかつた。これはチャンスだと思いました」

さらに、市内で日本料理店を営んでいた料理人の弟 祐次さんがパーラー事業に参加してくれるという追い風が伸哉さんをパーラーオープンに決断へと導きました。コロナ禍での思い切った経営判断でしたが、テイクアウト需要への対応、新規顧客獲得への取組み、何より大熊果実店のフルーツを多くの方に味わって欲しいという思いで、2020年10月に直営フルーツパーラー「大熊デザート倶楽部」をオープンしました。以来、昭和レトロな内装が特徴的な店内で落ち着いたひと時を過ごせる憩いの場として、また季節の果物を使ったパフェやテイクアウト用フレッシュジュースなど高品質の果物を手軽に楽しめるお店としてお客様から好評をいただいております。

伸哉さん自身が消費者として気に入ったお店へ直接交渉して実現した他店舗とのコラボメニューも話題となりました。柳ヶ瀬の老舗パン屋「口

美味しい果物はどのように選ぶのでしょうか。伸哉さんに伺いました。「それは知識と経験がすべてです。色や艶、産地など、どういった物により美味しいかを実際に食べて経験し知識を蓄積させていくのが一番です。加えて僕の場合は祖父や父から話を聞き多くを学んできました。果物の知識なら誰にも負けないと自負しています。その知識をもとに毎日商品を選び仕入れています。仕入れた物は熟しすぎているか、傷んでいないかなどひとつひとつ手に取り、必ず自分の目で検品してから店頭に並べています。ここまでやる果実店は他にないと胸を張って言えます。3代繋いできた知識や取引先など、積み重ねてきた伝統がうちの土台に

なっています。最近では量販店でも確かに美味しい物もありますが、品質に対する姿勢が全く違います。」

思いを引き継ぎ、店長へ

地元で親しまれる果実店の長男として生まれた伸哉さんですが、高校卒業後は岐阜を離れ日本大学芸術学部写真学科に進学。在籍中、人気テレビ番組「TVチャンピオン フルーツ通選手権」で見事優勝し、若手20歳の若さでフルーツ王の称号を手にしたのは、やはり幼い頃から育まれた確かな目利き力によるものでしたが、一方で写真の世界を諦められず大学卒業後はプロのカメラマンとして東京で暮らしていました。「父から事業承継の話があった時は悩みましたが、多くの方に愛されてきたお店をなくしたくないと強く感じ、後継者として岐阜に戻ることを決意しました」父の元で経験を積み15年前に店長に就任。就任にあたり、理念や培ってきた技術は継承しつつも、「時代の変化に対応していかなければならない」という思いを強くした伸哉さん。新しい取組みの一つがSNSの活用です。老若男女に広く利用されているSNSを使って色んな人々にお店を知ってもらおうと、カメラマン時代の経験を活かして魅力的な商品の写真を投稿、発信しています。

「大熊果実店の理念『より良いものを提供』に通じるのですが、パーラーのメニューも手を抜かず材料にもこだわりたいと思いました。でも果物以外のノウハウがありませんから、うちで扱っていない食材に関しては、その道のプロの力をお借りしようと他店に協力をお願いすることにしました。結果、商品の品質向上につながりました。また近隣のお店とのつながりが生まれ、お互いの店にとって良い刺激となったと感じています。これからは近隣店舗と積極的にコラボをして、柳ヶ瀬や岐阜全体が活性化していくといいなと思います」

大熊果実店の今後について

「まだまだコロナの先行きは不透明です。しかし、少しでも多くの方が美味しいフルーツを食べて笑顔になれるよう、経営理念を忘れず挑戦を続け、時代に沿ったお店づくりをしていくつもりです。これからも変わらずより良い商品を提供していきます」

今後も大熊果実店のチャレンジは続いていきます。