



創業75年、西成発の和洋菓子店が倒産寸前から這い上がり新境地へ 大阪・西成に「菓子香房 大阪・甘泉堂」 移転オープン

看板メニュー「生チョコ大福」が今年も「ベストお取り寄せ大賞」銅賞受賞！
ひっそり佇むシャッター商店街から和と洋を掛け合わせたハイブリッドスイーツ発信

株式会社大阪甘泉堂（所在地：大阪市西成区花園南1-4-18 サンスーク商店街内、代表取締役：岸谷正純）は10月3日（金）、「菓子香房 大阪・甘泉堂」を大阪・西成の「サンスーク花園商店街」内に移転オープンしました。



長男で共同代表の辰也（左）と
代表取締役の岸谷正純（右）



市場から商店街に移転した当初



10月3日にオープンした新店舗

■ 昨年10月に受けた“立ち退き命令”、ご縁がつながり同じ商店街内の約50メートル先に移転オープン

1950年に創業した当店。創業時から西成区・花園の市場で営業を続けていましたが、市場の取り壊しに伴って1989年に「サンスーク花園商店街」に移転しました。「サンスーク花園商店街」は、全長140メートルほどのアーケード街で、かつては活気があり近隣住民の生活に欠かせない場所でした。しかし、今では7割以上の店が閉まり、周辺の一戸建ても民泊として活用されるなど、日本人より外国人が目立つような状況です。

こういった状況が背景にあるせいなのか、昨年10月に貸主から契約を更新しない旨の案内がありました。2013年に改装したばかりで他にも借り入れが残っているため近年中の移転などの構想はなく、しかも前回更新で結んだ契約書にはひっそりと、「立ち退き料が支払われない」と書きかえられており、黒字経営にも関わらず「倒産」がいよいよ現実味を帯びてきました。

そのような状況の中、代表（正純）の幼馴染が同じ商店街内に空き店舗を持っていたので、ダメもとで格安で賃貸できるか聞いたところ、市場価格より大幅に安い価格で譲ってくれるとのこと。しかし店舗が以前より狭く、広さを確保するために隣接する閉店した着物屋さんにも貸してほしいと交渉しました。すると、こちらも格安でお譲りいただけました。着物屋さんとしても買主を探していたようでしたが、とはいえ「海外の人に売って民泊になるより、地元でずっと商売している人に譲りたい」という思いがあったそうです。このようなドラマティックなご縁もあり、新店をオープンできることとなりました。

新店は木のぬくもりを感じるデザインを取り入れ、西成ではひときわ目立つ上品な内装になっています。商品は、通販サイトで販売していない店舗限定商品なども取り揃え、和と洋を掛け合わせたハイブリッドスイーツを販売しています。これからも当店の和洋菓子をこの地から発信し、西成を代表するブランドとなるよう邁進してまいります。

■ 店舗概要

店 名：菓子香房 大阪・甘泉堂（かんせんどう）
住 所：大阪府大阪市西成区花園南1-4-18
電話番号：06-6661-5403
営業時間：8時～19時30分（木曜は8時30分～19時）
店舗面積：約60坪（2階倉庫部分を含む）
定休日：年始3日間
公式Instagram：https://www.instagram.com/osaka_kansendo/





KANSENDO
OSAKA 菓子香房 甘泉堂

■創業75年、倒産寸前の危機から「同業者の教え」と「生チョコ大福」きっかけに売り上げ3倍に

当店は、西成区・花園南市場で当社共同代表岸谷辰也の曾祖父と祖父が餅屋として創業しました。赤飯や和菓子を販売し、しばらくは順調でしたが、一時を境に味への不評が続いていたこともあり、辰也の父・正純が店を継ぐ頃には赤字に。辰也は21歳の頃に入社しましたが、その後も経営難は続き、レジにも釣り銭がなくなるほどで、車を売ったり保険を解約しながら借入返済や税金を払う日々が続きました。そんな中、近所で和菓子屋を営む同業者から「こんな商品売ってはいはダメ」と叱責され、餡炊きを基礎から教わるなど、一から和菓子の勉強をスタートしました。教えを基に商品構成をすべて変え、売り上げの下落を止めることができました。

また、材料屋からのチョコを使わないかという勧めから2005年に現在も人気No.1を誇る「生チョコ大福」の販売を開始。さらに洋素材を取り入れるにも洋菓子の知識はゼロだったため、美味しくするために必要な物・技術・知識などを勉強しました。2007年には、同業者がまだ参入していなかった通販サイトを辰也自らが自力で開設。通販売上ゼロの状況が2年続きましたが、画像処理やサイト構築に必要なHTMLやCSSなどを独学で勉強し、視覚的に商品の魅力を訴えることで売り上げが伸び始め、通販と店舗を合わせて売り上げは3倍に。さらに、2010年にはグルメサイト「おとりよせネット」が主催する「ベストお取り寄せ大賞」の和菓子部門で銅賞を初受賞。ギフト需要に応える商品が多かったことから、それ以来通販サイトでの売り上げが店舗売り上げを上回り、通販サイトのみでも年間総売り上げは4,000万円を超えるほどに成長しました。

■商品のご紹介（一部）

※価格は全て税込みです

和と洋を掛け合わせたハイブリッドスイーツ約25種類の商品を販売しています。店舗には、通販サイトで販売していない商品も取り揃えております。

「生チョコ大福」は、これまで「ベストお取り寄せ大賞」和菓子部門で銀賞を1度（2012年）、銅賞を3度（2010・2013・2024年）受賞し、12月4日正午に結果発表された「ベストお取り寄せ大賞2025」においても銅賞を受賞しました。洋風わらび餅「ふるふるミルクわらびもち」も銀賞を2度（2017・2018年）、銅賞を1度（2020年）受賞しました。



生チョコ大福（1個240円）
人気No.1の看板商品。
口どけのよい生チョコを白あんで包み、さらに羽二十餅で包み込みました。職人が丸3日の工程をかけてつくり上げる自慢の逸品です。



生スイートポテト（1個450円）
冷やしてスプーンで食べる新感覚スイートポテト。南九州産サツマイモと新鮮な卵を使い、南蛮窯オーブンで焼き上げました。



カフェどら（1個270円）
コーヒー・カフェオレ・ミルクティーの3種が楽しめるどら焼き。コーヒー豆の袋を思わせるスタイリッシュなスタンドパックでご用意いたします。



ふる一つゼリー（1個680円〜）
白桃やメロン、りんごなどフルーツそれぞれの果汁をたっぷり入れたゼリーです。まるで本物の果実のような可愛い容器にギュッと詰め込みました。



ふるふるミルクわらびもち（1個400円）
水をミルクに置き換えて炊き上げた新スタイルの洋風わらび餅。いちごミルク味、カフェオレ味、マンゴー味の3つの味をお楽しみいただけます。



果のしずく（1個420円）
マスカット、ピーチ&ピンクグアバ、マンゴー、カシス&オレンジ、トロピカルフルーツの5種の味わいを楽しめる水ようかんです。

<報道関係のお問い合わせ> ご不明点はお気軽にお尋ねください

株式会社大阪甘泉堂 担当：岸谷 辰也

TEL：06-6661-5403 E-mail:info@kansendo-wasweets.shop