



CASE  
1

## 新社屋完成で新たな展開を

【株式会社 花善 | <http://www.hanazen.co.jp/>】

〒017-0044 秋田県大館市御成町 1-10-2 / TEL.0186-43-0870・FAX. 0186-43-0888  
E-mail:info@hanazen.co.jp

「新社屋を舞台に次の目標へ向かいたい」と八木橋秀一社長



### 大館駅前に新社屋誕生。 鶏めし弁当を、故郷の味へ

#### 創業118年の「花善」の新社屋が完成

花善の鶏めし弁当は、秋田を代表する名物駅弁だ。明治32年、大館駅開業と同時に始まった花善の長い歴史の中で、現在の鶏めし弁当が誕生したのは昭和22年。それ以降、看板商品として大切に育ててきた。花善にとって、戦後の紆余曲折を二人三脚で歩み続けてきた大切なアイコンだ。

今年7月、花善は大館駅前に鉄骨2階建て・延べ床面積748㎡の新社屋をグランドオープンさせた。1階には製造工場、お食事処、弁当販売窓口。2階には花善の歴史を伝えるギャラリーを配置し、駅弁の包み紙の変遷や旧大館駅の写真を展示するほか、工場の一部が吹き抜けになっており、ガラス越しに製造工程を見学できる。

リニューアルしたお食事処のコンセプトは大館と鶏。「鶏めしを中心に大館の食材を使った料理を提供したい」と八木橋社長。親子丼、鶏めしチャーハンなどのメニューも揃え、観光客にも地元客にも愛される店づくりを目指す。

工場では1日最大3500食だった製造個数を5000食まで拡充し、より安全・安心な弁当の提供が可能になった。

### 愛され駅弁「鶏めし」を大館の味に

今回の新社屋誕生は、「鶏めし」のさらなる販路拡大を目的としている。200席以上あった席数を50席弱にスリム化し、より丁寧な接客を心がける。当センターのよろず支援拠点の助言を受けながら、衛生管理体制を強化し、鶏めし弁当の消費期限を添加物に頼らない形で延ばす。消費期限の延長は販路拡大に直結する要因だ。

花善の究極の目標は「鶏めしを大館の定番のふるさとの味にすること」。そのために、大館市内の小・中学校の給食に鶏めしを提供している。「鶏めし=故郷の味にしたい。そして、より地元で愛される存在に育てたい」と八木橋社長。JR東日本「駅弁味の陣」で平成27年から2年連続で駅弁大将軍(最優秀)に輝く快挙を成し遂げた花善の新たな挑戦が始まった。



2階ギャラリーには、かつて大館駅で活躍した立ち売りの備品も展示され、記念撮影も出来る。SNSの流行に合わせた遊び心が受けている。

【営業時間】  
弁当販売処 / 6:30 ~ 19:00  
お食事処 / 10:00 ~ 14:30  
ギャラリー / 10:00 ~ 16:30  
※いずれも無休

#### 事業概要 秋田県よろず支援拠点

秋田県内の中小企業・小規模事業者のための経営相談所として、売上拡大、経営改善など経営上のあらゆるお悩みの相談に対応します。コーディネーターを中心とする専門スタッフが適切な解決方法を提案します。

お問い合わせ

あきた企業活性化センター/秋田県よろず支援拠点 (018-860-5605)まで。