

80th
anniversary

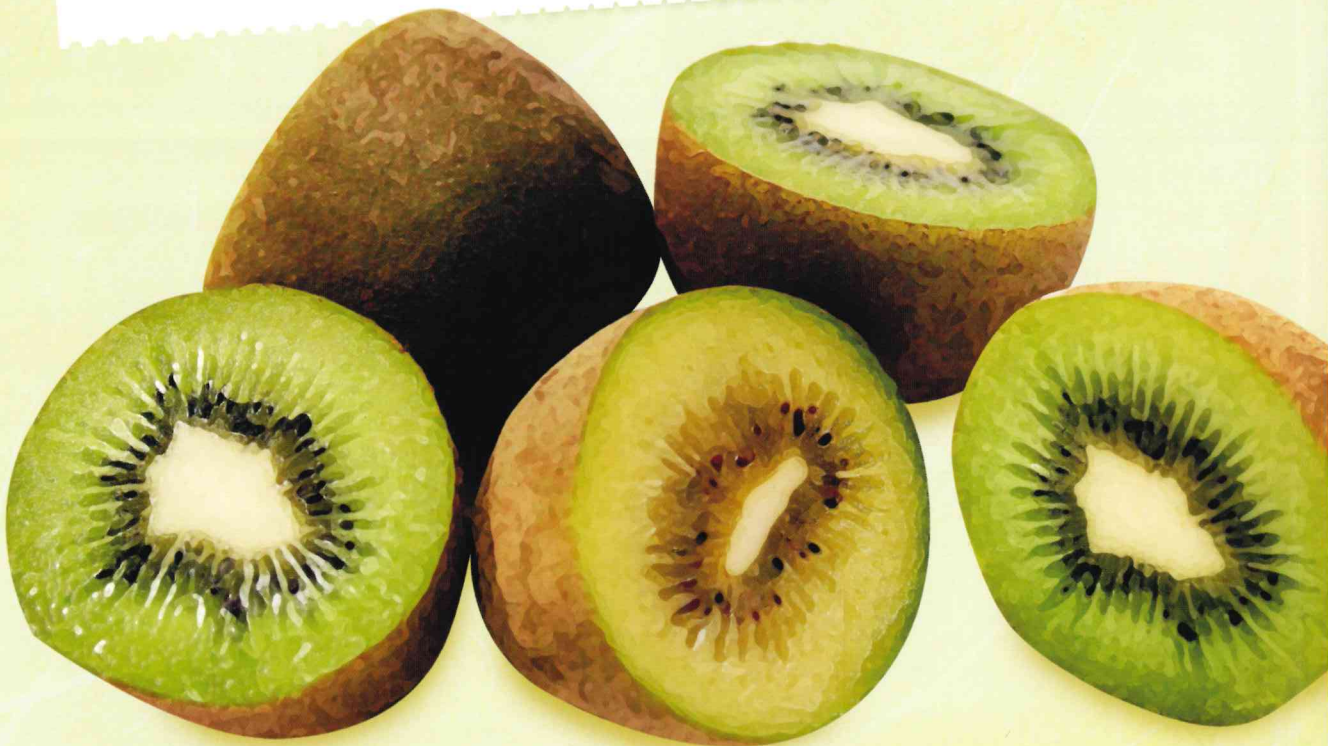
果実日本

3

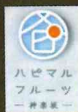
2025
vol.80

特集

キウイフルーツ産業を展望する



ハピマルフルーツ神楽坂 本店



〒162-0825
東京都新宿区神楽坂6丁目64
雅庵神楽坂1階
電話：03-5261-2080
店長：菅田 佳史



自社農園のイチゴと
季節の果物をふんだん
に使った手作りのデ
ザートがおすすめです。



今回訪問した「ハピマルフー
ツ神楽坂 本店」は東京都の東京
メトロ東西線「神楽坂」駅から徒歩
二分のところにお店を構える。神
楽坂は、東京都心にありながら、
どこか懐かしさを感じる石畳の小
路や、歴史ある料亭街が広がる風
情豊かな街である。江戸時代か
ら続く文化の香りを色濃く残しつ
つ、現代的なカフェやギャラリー、
個性あふれるショップも点在し、
新旧が融合した独特の雰囲気楽
しめる。

▼ハッピー・マル

ハピマルフルーツは、もともと
農家直送など特色のある野菜・果
物を扱う、駅ナカマルシェ「ハ
ピマルシェ」を東京・立川で展開
し、毎朝お店に届く新鮮な野菜や
果物を使ったデリカやデザートを
提供していたが、自社でイチゴ農
園を営んでいるということもあ
り、マルシェから果物の部分を抜
き出して、美味しい果物と、それ
らをふんだんに使った美味しいデ
ザートのお店を作ろうということ
で「ハピマルフルーツ神楽坂」を
オープンした。現在、神楽坂店の
他に、東京ドームシティ・ラクー
ア内「DEL&DISH」に1店舗、
三月下旬にもう1店舗を都内に
オープン予定である。

店名については、社名である
「ハピマルシェ」から「ハピマル」
「ハッピー・マル（幸福をイメー
ジ）を抜き出して「ハピマルフル
ツ」とした。なお、社名の「ハピ

マルシェ」のハピはハッピーとギ
リシャ神話の豊穡の神「ハピ」に
由来している。

▼マルシェで繋がる輪

仕入れは、東京都中央卸売市場
淀橋市場と産直が主体になる。市
場での仕入れは、グループ会社に
七〇年続く果物問屋がある。果物
問屋には「みかんの神様」と呼ば
れる社員もおり、目利きの力には
自信がある。産直については、マ
ルシェを運営する中で知り合っ
た、本当に美味しい果物を作られ
ている生産者さんと毎年こまめに
連絡を取り合いながら、実際に産
地に足を運んで色々なことを教え
ていただいている。

また、スーパーマーケットや果
物専門店のような仕入れ・品揃え
は難しいが、季節の移ろいが感じ
られるおいしい旬の果物を厳選し
たセレクトショップのような品揃
えになっている。

お店の営業は、【日〜木】一〇



時 一〇時～一九時 / 【金・土】一〇時
 ～二〇時で従業員については、
 サービス・製造を含めて約二〇
 名で営業を行っている。

顧客層は四〇～五〇代の女性
 がメインで、常連さんは平日五
 割、休日は三割くらい。近隣に
 お住いの方やお勤めの方、神楽
 坂を散策される国内外の方など
 さまである。

年齢層も幅広く、お子様連れ
 のファミリー層やご年配の方、
 若い女性や会社員の男性も来店
 される。

賑わうのは神楽坂に訪れる人
 が増える週末になる。午前中は
 手土産用の果物やスイーツ、午
 後はカフェが込み合う。神楽坂
 は天候の影響が大きいですが、平日
 は大きな波はなく、コンスタン
 トに来店が続くという。

▼おいしいは、楽しい！

お店づくりのテーマとして、
 会社の理念である「おいしいは、
 楽しい！」の基本コンセプトか
 らずれない。売り場づくり、商

品ラインナップ、接客を通じて、
 ニーズを掘り起こしながら、お客
 様に日常のさやかな驚きやわくわ
 く感、感動をお届けしたいと考え
 ているという。

お客様に対しては、果物の鮮度
 や食べごろのご提案には心を配っ
 ており、お客様が気持ちの良い購
 買体験ができるように、お声掛け
 のタイミングや商品の説明、見せ
 方などにも注意している。クレー
 ムに対しては、まずはお客様のお
 話をよく伺い、お客様の立場に
 立って誠実に対応することを心掛

けているという。

▼東京の原宿じゃないよ

力を入れている商材としては、
 自社イチゴ農園 Berry Good farm
 誕生の地である「栃木市都賀町原
 宿」の地名を取って、名前を付け
 た「原宿ベリー」である。

おいしいイチゴはよい土壌から
 というように、有機酵素を使用す
 ることで病害虫の発生を予防し、
 農薬の使用を最小限に抑えてい
 る。苗も購入するのではなく自分



たちで減農薬・減肥料で大切に育てている。健康な土で育ったイチゴを、完熟の状態で収穫することで、香り高くジューシーで食べ応えのある美味しい「原宿ベリー」が生まれる。

また、自社農園では、持続的生産可能な栽培を目指してGLOBAL G.A.P 認証や特別栽培農産物認証を取得し、安全・安心な美味しいイチゴの栽培を心掛けているという。



▼季節の果物をふんだんに使ったデザート

商品は自家用からギフト商品まで幅取り揃えており、ギフト用の専用の箱もある。また、店内には厨房があり、季節のフルーツゼリーやなめらかなイチゴプリン、フルーツパフェ、ケーキ類（カット・ホール・ロールケーキ）などの果物をふんだんに使ったスイーツや、自家製のフルーツポンチ（非加熱・保存料不使用）、焼き菓子なども作られてお



り、手土産として多くの方に人気がある。また、店内には、イトインスペースがあり、その場で食べることも可能である。

▼果実をもっと食べていただくためには

マルシェ時代から、特に若い方の果物離れは強く感じており、「おいしくて身体にもよい果物を、もっと手軽に味わっていただきたい」という想いから果物をそのまま販売する形態から、



デザートやジュースなどに加工し、果物のよさ、おいしさをお伝えしている。また、食べ方や食べごろのご提案など、POPや接客・今後はWebなども通じて「果物の魅力」をお客様にお伝えしていくことが、使命だと思っ取り組んでいるという。

最後に、「昨今の異常気象で果物の生産には相当なご苦労があると拝察します。せつかく作っていただいた果物を、よりよい状態でお客様に楽しんでいただけるよう、お伝えしていきたいと思えます」と話された。（広報課）