

・モア松屋って？

モア松屋は、埼玉県北部の羽生市で昭和26年にお店を開店し、創業70年以上になります。創業当時は、牧場から牛乳を搾り、牛乳配達をしていました。冬のある日、余った牛乳に砂糖を入れて、外に袋で吊しておくと、それが「アイスみたいで美味しい」と子供達が喜んで食べてくれました。この出来事がモア松屋の原点です。



・人気はやっぱり『純アイスもなか』

牛乳屋さんが、食べる人の笑顔を想ってこだわって作ったアイスもなか。それが純アイスもなかです。一つ一つ丁寧に手作りし、心のこもったアイスもなかをお届けしています。

牛乳屋さんならではの牛乳の味にこだわった、シンプルで懐かしい味わいが特徴で、お客様からは「アイスもなかを食べると頑張れる！」と嬉しいお声を頂くこともあります。

創業以来変わらぬ味は、モア松屋が地元羽生市で愛され続ける理由の一つなのです。

・モア松屋の理念

モア松屋は「飲食を通してお客様の健康と笑顔を作るお手伝い」という理念を基軸にしています。関わる人達が笑顔になる為に、私たちは楽しむ事を忘れず、笑顔でいます。お客様・スタッフ・地域3つの笑顔を大切に、関わる人達が楽しめるお店作りを目指し続けます。





・いつまでも、皆様に愛されるお店であり続けたい

モア松屋は羽生市民の皆様をはじめ、様々な方に愛されて、現在までアイスを作り続けることが出来ました。県外からも数多くのお客様が訪れ、モア松屋を楽しんでいただいております。また、「羽生を離れても、他で食べることが出来ないモア松屋のアイスが食べたい」このようなお声も数多く届けていただくようになりました。そんなモア松屋のアイスは、創業当時から使用しているアイスクリームマシンで作っています。当店の独特の食感はアイスへの空気の特別な混入量によるもので、市販されている機械では独特の食感が実現出来ません。現在、設計をしていた会社、修理できる会社が廃業してしまっており、今後、アイスの皆様へご提供する上で、機械の故障は事業の縮小や廃業の危機に直結してしまいます。実際、簡単な修理でも2ヶ月はかかってしまっており、既存の機械の構造を変更し、修理を簡単に出来るよ

うにすることが急務となっています。

モア松屋を大切に思ってくださっている皆様からのご期待に少しでも応えるためにも、この味を守っていきたいと考えております。いつまでも皆様に愛されるお店であり続けたい、その思いからこの度のクラウドファンディングの場を設けさせていただきました。皆様のご支援とご協力をお願いいたします。

・寄附の使い道

今回のご支援していただいた寄附金は創業当時から使っているアイスクリームマシンの内部ギアの部品交換に充てさせていただきます。





・寄附をいただいたその先

先代の味を守り続けること、モア松屋が一番の柱としていっています。先代は地域の皆様にとっても愛されていました。そんな先代の魅力とお店の味がお客様を呼び寄せ、モア松屋は羽生市民の憩いの場になっていったのです。そのお客様からはご要望やご意見を頂くこともあり、新しいことにも挑戦することが出来ました。モア松屋はお客様に育てて頂いたお店と言っても過言ではありません。恩返しの意味も含め、これからは皆様により喜んで頂けるように伝統を守りつつ、新しいモア松屋を作り続けていきます。