



高村 美佐子

【事業計画名】 南郷青果ブランドの構築による 顧客数の拡大と顧客単価の向上

背景・目的

新商品を開発して会社の知名度をアップ、生産能力もアップさせたい

当社は、規格外品の青森県産ごぼうを使用して、無添加でカフェインレスの「青森ごぼう茶」の製造、販売を行っています。特に健康志向の高いお客様からのご購入が多く、現在は青森ごぼう茶を中心にミント、ルイボス、りんごをブレンドした4種類のごぼう茶を展開しています。

ごぼう茶は順調に売上を伸ばしてきましたが、今後ごぼう茶1本で営業を続けることには危機感があり、新商品を開発して知名度を上げる必要があります。新商品の製造にあたっては既存の機械設備では生産能力に限界があることから、設備投資する必要があります。課題となっていました。



実施内容

生産量と販売量を維持しながら、
2つの新商品を開発

新商品の販売に至るまでの期間も現在の生産量と販売量を維持し、円滑に事業規模の拡大と成長を図るため、スライサー3台、食品乾燥機3台、食品粉砕機2台、焙煎機械2台を新規導入しました。

これらの導入機器を用いて、さまざま

な野菜の乾燥・焙煎を試作してできた「青森ごぼう茶だし」、ブルーベリーとりんごを乾燥・粉砕させた「ブルーベリーごぼう茶」の新商品を完成させ、販売を開始しています。



事業成果

生産量の拡大によって店舗販売、催事出展が増加

設備を複数台ずつ導入したことにより、それぞれの作業において一度にできる量が増え、手作業を減らすことができています。

ごぼうをささがきにする作業は、それまでは人の手で作業していましたがスライサーの導入で自動化できました。また、スライサーによってごぼうの形や厚みが一定になり、製品の質も向上しています。ささがきにしたごぼう

は3～4時間乾燥機に入れて乾燥させ、その後焙煎機で2分ほど焙煎してから袋詰めします。

設備の導入によって生産量が1日あたり10キロほど増加したため、これまで置きたくても置けなかった販売店等での取り扱いをしていただけるようになり、販売店舗が増加して売上の増加につながっています。また、全国の物産展にも積極的に出展しており、年

間40～50件の催事に参加して試飲などをしてもらうことで顧客獲得につながっています。



ココがポイント

スライサー導入で品質が向上！

それまでごぼうをささがきにする作業をすべて手作業で行っていたのが、スライサーを導入したことにより手間が減りました。**ごぼうの形が一定になり、製品としての品質も向上しています。**



今後の展望

海外にも「ごぼう」を知ってもらいたい！

現在、商品の製造のために設備機器はフル稼働している状態で、催事に合わせて多めに生産するなど生産量を常に調整しています。

今後も、健康志向の食品需要は伸びると考えています。健康志向の方に向けた商品の開発に取り組み、商品に飽きられずに新販路を拡大していくことで、さらなる顧客獲得とリピーター獲得を目指します。そのためには青森

県産の食材に目を向け、ごぼうと一緒に食べて美味しいものや、健康効果のある食材を探して、ごぼう茶にさらに付加価値をつけられるような商品開発をすすめています。個人の顧客だけではなく、レストランや食堂などの業務用としての使用方法を見据えた商品開発にも挑戦していきます。

地元農家との安定した取引によって「生産者が安心して農作物をつくれ

るようになってほしい」という創業当初からの思いをこれからも大切にしていきたいと考えています。

また、年に一度、海外での直接販売の機会を作っていますが、今後は日本だけではなく海外の方にも青森県産のごぼう茶を知ってもらうきっかけを増やしていきたいと思っています。

株式会社Growth

代表取締役 須藤 勝利 ◎創業 平成23年 ◎資本金 100万円 ◎従業員 7名

〒033-0041 三沢市大町2丁目2-10
TEL.0176-52-6317 FAX.0176-58-7962
URL:https://aomori-growth.com/

