

農商工連携による福井県勝山産の果実・野菜を使った「恐竜スイーツ」の開発



1 勝山市産の大麦、小麦、コシヒカリを練り込んだ焼き菓子ブッセに、地元産イチゴなどの旬の果物、恐竜クッキー、さらに羽二重餅をのせた「羽二重 恐竜ぶっせ」。勝山ならではのスイーツが誕生した。2 導入された菓子製造機械・デポジッター。スイーツの生地づくり、クリーム絞りなどに使用されている。3 地元産のトマト、ニンジン、勝山ミズナなどをペースト状にし、勝山左義長まつりに合わせた赤、緑、黄色の短冊カラーのデザインに仕上げた、期間限定発売のロールケーキ「勝山左義長ベジロール」。今回の事業で導入したデポジッターが活用された。

地元産果実を季節ごとに変える、「季節限定」恐竜スイーツ。

厨ぼうずは、2003年のレストラン開店以来、地元産野菜や果物にこだわり、数年前から、そのおいしさを堪能できるビュッフェ形式のランチやディナーを提供している。2008年には絹織物の体験型ミュージアム・ゆめおれ内に、スイーツ&カフェ「たまご工房エグエグ」をオープン。地元が目玉となるスイーツも手掛けてきた。

今回の事業の狙いは、年間70万人以上が来場する福井県立恐竜博物館(勝山市)を観光資源として活用し、地元農業生産者と連携しながら、勝山ならではの「恐竜ス

weets」を提案することにあつた。まずは、多彩な菓子が製造できる機械装置・デポジッターを導入。スイーツ開発の専門家から指導を受けながら試作品づくりを繰り返した結果、地元産イチゴなど旬の果物を使い、「季節限定スイーツ」としての付加価値をアピールする「羽二重 恐竜ぶっせ」が生まれた。2016年6月からテスト販売を実施したところ、子どもから大人まで好評だったという。今後はお土産スイーツとして保存性を高めながら、勝山市内の注目スポット、さらに首都圏ルートでの販売を目指している。

注目すべき成果

恐竜のモチーフと、食感が人気に。

自社スイーツ&カフェ「エグエグ」で、「羽二重 恐竜ぶっせ」をテスト発売したところ、「柔らかいお餅と、さくとしたクッキーの食感がおいしい」と好評。観光客へのアピールに手応えを感じた。

事業活動の付加価値

市街地周遊のため、地元が一丸に。

これまで勝山市街地においては、恐竜博物館がありながら、恐竜をイメージさせる商品が少なかった。今回、農業生産者をはじめ地元が一丸となり、恐竜と繊維の町をアピールする「羽二重 恐竜ぶっせ」が完成した。

今後の展望

保存性の高いスイーツで、首都圏百貨店ルートも開拓。

今後は、「羽二重 恐竜ぶっせ」をはじめ、長期保存に対応した恐竜スイーツを開発。アジア最大級の食の展示会「フーデックス・ジャパン」への出展などにより、百貨店ルートなどでの販売を目指していく。

ものづくり
専門員から
一言

地域、事業者との連携で生まれた、新しいスイーツ。

同社社長は、地元飲食店と共同で、ごはんに特製だしをかける勝山の食文化である「ぼっかけ」をPRする町おこし活動も展開している。今回の事業は、農業生産者とのつながりで生まれた商品であり、同社が培ってきた地域連携力を積極的に活用した事例だと考えている。

こんな会社です!

勝山のシンボルとなる、スイーツの育成へ。

勝山市は、年々入館者が増加する福井県立恐竜博物館に加え、今後は市街地で文化財の旧料亭を活用するレストラン事業が予定されているほか、中部縦貫道の福井一大野間開通後には道の駅「恐竜渓谷ジオパーク(仮称)」が開業予定。今後は、観光の町として多くの入り込み数が期待されます。今回の農商工連携による新商品スイーツは、恐竜博物館をはじめ、これから誕生する注目施設での取り扱いを働きかけ、勝山ならではの主力商品として育成していきたいと考えています。



「エグエグ」で人気のシルキーパウダー入りのロールケーキ。絹織物の町・勝山ならではのスイーツだ。



直営店のスイーツ&カフェ「エグエグ」

有限会社厨ぼうず

代表者: 代表取締役 榎家次郎
設立: 平成15年5月
資本金: 300万円
従業員数: 20人
事業内容: 飲食店、菓子製造・販売
売上高: 8,500万円(平成27年11月期)
〒911-0031 勝山市長山町1-5-50
☎ 0779-87-3939 FAX 0779-87-3949
URL <http://chubouzu.com/>
E-mail chubouzu@lily.ocn.ne.jp/



代表取締役
榎家次郎さん