

株式会社八幡屋礒五郎

平成25年度

■事業計画名

七味唐辛子の素材・地産食材を使用した自社ブランド喫茶・飲食施設の開業

■概要

七味唐辛子＝蕎麦のイメージ先行のため、販路拡大や収益が上がらない構造。

そこで市場においてニーズがある「健康に良い食」・「地産地消」、とりわけ香辛料とのマッチが、いいカレーや新感覚のジェラードに着目し、香辛料を活用した自社ブランド商品の開発と提供を行う。

■分類

- ＜対象類型＞ 革新的サービス
- ＜事業類型＞ 一般型
試作開発＋設備投資

■成果

七味唐辛子＝蕎麦のイメージから脱却し、健康に良い食・地産地消・香辛料とのマッチを考慮した自社ブランドメニュー開発を行い、5種類のフード、4種類のスイーツと12種類のドリンクの提供メニューを完成させた。



好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

株式会社八幡屋礒五郎（長野市）

さらなる品質向上と商品バリエーションの拡大。
存在感をさらに際立たせる、老舗の挑戦。

自社農場での生産と新たな商品開発

古くから善光寺土産として全国に知られる、八幡屋礒五郎の七味唐辛子。そのルーツは1736（元文元）年、初代室賀勘右衛門が七味唐辛子を善光寺堂庭（境内）で売り出したことに始まります。善光寺門前の本店や長野市内各店舗は観光客や地元客でにぎわい、伝統の七味唐辛子は土産物店やスーパー・コンビニなどでも販売されています。



「横町カフェ」店内

2014（平成26）年、本店に併設して「横町カフェ」をオープン。室賀社長はテーブルに並ぶ8種類の商品を手にこう話します。「昔からある商品は七味と一味だけ。あとはすべて、来店客を増やすための商品として開発した新しい商品です」。

同社では原材料はすべて仕入れに頼っていましたが、一層の品質安定を目指し、自社農場（長野市飯綱高原）での生産に着手。一方で、新たな商品開発にも力を入れています。

ゆず七味、深煎七味、山椒七味などのほか、自社農場で収穫した厳選原料を使った「コンゲン・スパイス」シリーズ、七味唐辛子の素材を使った調味料、「コンゲン・スイーツ」ブランドの菓子、「九代目室賀榮助」ブランドの化粧品。いずれも七味唐辛子の原料を使用した製品群です。また2008年から、店頭で好みの七味唐辛子づくりに応える「調合」をスタート。自社農場産や長野県産だけの調合も可能で、自分だけの味を求めるリピーターが増えています。

七味唐辛子のプレゼンテーションの場

横町カフェは同社初の飲食事業。自社農場で栽培した素材を使ったメニューを提供するカフェです。

出店にあたって、ものづくり補助金を活用。都内で数十店舗を手がける専門業者と提携し、カレーをメインとしたフード、デザート、ドリンク、

ジェラートなどのメニュー開発をはじめ、ハード・ソフト両面で技術導入指導を受けました。



オリジナルカレーがすべて味わえる
「3種の横町カレー」

カレーはあえて辛味を抑え、テーブルに用意したスパイスで好みの辛さにする食べ方を提案。カレーに最適な「七味ガラム・マサラ」もつくりました。七味唐辛子と相性の良い味噌汁は、長野市内4つの老舗味噌蔵の味噌を日替わりで使用。メニューに各味噌蔵の紹介を載せ、観光案内にも一役買っています。

「以前から、お客様から直接商品についての要望が聞ける飲食スペースが欲しかった。この店でさまざまなスパイスを味わっていただき、販売につながればと思っています」。室賀社長は横町カフェを、七味唐辛子の食べ方や新商品のプレゼンテーションの場としても考えているようです。



入口は狭いアプローチの奥
（店舗奥からも入れる）

品質の深掘りと、商品バリエーションの拡大を同時に進め、他社との差別化を図る。それが同社の戦略です。一方、海外向けの商品開発も行い、香港、台湾に輸出。今後、シンガポール、マレーシアなどアジア各地への展開を目指しています。



株式会社八幡屋礒五郎

代表 代表取締役 室賀 豊
創業 1736（元文元）年
資本金 1,000万円 従業員数 78名
本社 長野市柳町102-1
TEL.026-232-3966 FAX.026-232-3805
事業内容 七味唐辛子製造・販売

