

10 株式会社都あられ田口本舗

伝統的な 「あられ」から生まれた 新しい食感と風味の 「araMODE(アラモード)」 を展開中



1枚1枚丹念に作り上げる



開発した新商品の「araMODE」。口コミやSNSを通して評判が広まり、海外でも注目。順調に売り上げを伸ばしている



「新たなファンを獲得したい」と語る田口智恵社長

data みやこあられたぐちほんぽ

代表者役職名・氏名／代表取締役社長・田口智恵

設立年月日／昭和25年2月7日

住 所／〒451-0063

名古屋市西区押切2丁目3番4号

電 話／052-522-2208

F A X／052-522-2209

U R L／<http://www.miyako-arare.co.jp>

E-Mail／info@miyako-arare.co.jp

資 本 金／3200万円

業 種／米菓の製造・販売

儀礼品から手軽な土産物として

日本のティータイムに「あられ」や「おかき」は欠かせないものだ。ライフスタイルの西洋化や、食の多様化が進む中でも「あられが嫌い」という人は少ないのでないだろうか。もしかすると、日本人には醤油風味を好むDNAが組み込まれているのかもしれない。

そんな伝統的なお菓子であるあられを手がけるのが、都あられ田口本舗。大正8年創業という老舗メーカーだ。

同社の田口智恵社長は「お歳暮やお中元といった贈り物のしきたりを重んじる風潮が薄れ、改まった進物というよりは、気軽な手土産として、あるいは自分や家族が食べるために、当社の商品を買ってくださるお客さまが増えた」とあられの販売状況を語る。

手間と時間をかけて作り上げる

あられは1枚1枚職人が丹念に作り上げる。その工程は想像以上に手間と時間がかかるものだ。まずは餅米を蒸して餅を作る作業から始まる。そして、ついた餅を型に入れて、約3日間冷蔵庫で寝かせる。それをカットして乾燥させる。乾燥の時間は季節によってもだいぶ違って来るそうだ。そして焼き、味付けした後、乾燥させてやっと完成にいたる。

この「蒸す」「つく」「乾燥」「焼く」「味付け」という基本の工程は、昔から変わらないという。厳選した素材を使い、腕の良い職人の手によって引き継がれてきた同社のあられは、不変的なおいしさがあり、地元のみならず、全国で愛されている。

現在、同社では季節限定の商品を含め、40—50種類の商品を扱っており、90%以上を自社内の工場で

製造している。事業は順調だが、新商品の開発のため、「平成25年度補正中小企業・小規模事業者ものづくり・商業・サービス革新事業補助金」を活用し、設備を新たに導入した。目指したのは「今までにない軽い食感」のまったく新しいタイプのあられだ。

SNSを通して売り上げが増加

そのあられは「若い人たちの嗜好に合うよう食感や風味を工夫し、何度も試作を繰り返し、約1年かけて完成させた」（田口社長）。ベースのあられに、チョコレートなどの素材を浸み込ませることで新しい味わいを生み出した。若い人たちの目に留まるようパッケージやネーミングも変わったものにしようと、社内スタッフと外部スタッフがアイデアを出し合った。

「araMODE」と名付けられた新商品は、平成26年からインターネッ

トやデパートなどで販売をスタートさせた。若い世代の間で“インスタ映え”するとの評価もあり、口コミやSNSを通じて、じわじわと売上を伸ばしてきた。海外の展示会などにも出展して、今までにない「arare」として注目を集める。

チョコレートなどの“溶けやすい素材”を使用する関係で、今のところ秋から冬場にかけての季節限定商品として展開している。「今後、四季を通じて販売できるような素材と味のバリエーションを増やして、新たなファンを獲得していきたい」と田口社長は今後の戦略を練る。

原料へのこだわりと新たなファン獲得へ

もともと名古屋の老舗あられメーカーとして根強いファンを持つ都あられ田口本舗。ファンに愛され続ける理由として挙げられるのが、同社の揺るぎない品質へのこだわりだ。「主

原料のもち米は北海道産の一等米だけを使用している。その他、塩、醤油などの原料や産地にはとことんこだわっている」（同）。

切断機や味付け工程にも新しい設備を導入することを決めており、今後のラインナップにも期待が集まる。固定ファンを離さない老舗のこだわりと、若い層のファンを取り込もうとする新たな戦略。都あられ田口本舗の今後の展開から目が離せない。



若い人の嗜好に合うよう食感や風味を工夫した