

事業計画名

丹波の地域資源を生かした オリジナル和菓子の商品化と販路開拓

創業以来、地元の顧客を中心に、素材・製法にこだわった和菓子を提供してきた。近年、丹波の魅力が関西圏に浸透して地域外からの来訪者が増えており、丹波素材を使ったクオリティーの高い商品を開発し、安定して供給できる生産体制で新販路の開拓を進めている。

取り組みの背景

明正堂は昭和5年に創業し、3代目が事業を引き継ぐ、丹波市内でも老舗の和菓子店。丹波には、恵まれた自然環境に、固有の歴史文化、町並み、特産物といった地域資源があり、関西都市部からのアクセスも良く、丹波の魅力発信等が功を奏して観光客が頻繁に訪れるなど、人と人、人と自然が交流する地域となっている。

しかし、地元では少子高齢化が進展し人口減少や個人消費の低迷などの問題を抱え、地域経済は衰退傾向にある。3代目は事業と地域の今後を見越し、平成23年、風情ある町並みの中に商店やレストランが建てられるなど活気ある町づくりが進むJR柏原駅近くへ店舗を移転。有名菓子店で10年間修業した4代目が事業に従事し、新たなスタートを切った。

取り組みの目標

- 丹波市外からの顧客売上高の伸長
- 店の伝統と丹波の魅力的な食材を活用して創造する商品開発・提供
- 人気商品の品質を伴う生産性向上
- 百貨店等販路の開拓と安定供給

取り組み内容

店舗移転と4代目の事業従事に当たり、一つ一つのお菓子作りに喜びと感謝を忘れない「いっかきしん一菓喜心」を経営理念として明文化。新店舗は、この理念を具体的に表現し、お客さまと接して創造した和菓子を

提供する大切な場としてお客さまの立場で、店内が見やすく、入りやすく、商品を選びやすく、地域に溶け込む店構えにした。町家を改装して伝統と創造の和を基調に、ガラス面が多く透視度が高いファサード、町家の柱を生かしたゾーニング、白と黒のモノトーンで落ち着いた空間づくり(商品パッケージもモノトーンを利用)、商品パネルを配置して買いやすい売場づくりを実現した。

さらに、経営革新計画の承認を受け、戦略的な事業を展開し、その一つとして地元の日本酒を使ったケーキ「ほろ善」を商品化した。また、初代より受け継いだ伝統の継承と次の時代を創造する和菓子を「でんそうほうか伝創寶菓」、丹波の大地の恵みに感謝し丹波の素材を大切にした和菓子を「丹波寶菓」としてブランド化するなど、品ぞろえや特徴を顧客に示す明確な商品戦略をとっている。

かつては自家消費が大半であったが、こうした取り組みで、上質な地元素材を使った贈り物としてのニーズに応えることができ、観光客のお土産購入の大幅増につながった。今後も特産品を生かした新商品を開発し、販路を広げて遠方の顧客へも商品提供していく。



POINT1：「丹麗」



地酒「奥丹波」と
ケーキ「ほろ善」のセット

POINT ①

どら焼きの生産性をアップ

人気商品のどら焼きは手作りのため売り切れ欠品が続いていた。しかし、機械化すると生地が柔らかさや味が損なわれてしまう懸念があった。そこで、手作りの風合いを再現できる生産機械を研究・試作を繰り返して開発。生地のふんわり感や安定した成形など品質の確保と生産性向上を実現した。さらに、その機械を活用し希少な丹波産白小豆をあんに用いた「丹麗」を商品化した。

POINT ②

古代米の加工技術を確認して大福に

古代米は体に優しくヘルシーな素材だが、冷めると硬くなりやすい。菓子として加工・商品化しようと、新設備を用い、3日間水に浸して蒸し上げる独自の製法を確認した。柔らかい餅に丹波古代米のつぶつぶとした独特な食感を出すことに成功し、大福「雅餅」として商品化した。



POINT2：大福「雅餅」

明正堂

●事業内容

素材・製法にこだわった和菓子を製造し、季節商品、通年商品、進物商品を店頭、インターネット、百貨店などで販売

●主要生産設備

自動どら焼き機、包餡機、小型蒸練機など

所在地：〒669-3309 兵庫県丹波市柏原町柏原71

T E L：0795-72-0217

F A X：0795-72-0217

設立：昭和3年

代表者：吉竹 直之

従業員数：3人

<http://meiseidou.net/>

同社の強み

「伝統と創造の融合」をコンセプトに、代々伝わる味を守りながら日々挑戦する、新感覚の和菓子作り

Comment

代表者 吉竹 直之氏



「一菓喜心」を具現化するために

「良い物を送りたい」「憩いのひとときを過ごしたい」という時に、お客さまから選ばれる店になりたいという思いがあります。地域に根差して事業を継続発展するためには、理念を明確化し、コンセプトを立てて、市内外のお客さまに提供する具体的な価値を示す必要があると思いました。「一菓喜心」「伝統と創造の融合」「伝創寶菓」「丹波寶菓」はこうして生まれました。

和菓子職人が、真剣にプリンと向き合い、丹波産の牛乳と赤卵を使った「丹波富凛^{ぶりん}」、パイ生地と粒あん餅が一緒になった新食感の「餅あんパイ」など、受け継いだ伝統と培った技を生かし、和菓子づくりにチャレンジしています。また、市内で大型の草食恐竜の化石が発見されたことを受け、これを和菓子で伝え広めていきたいと思い、卵の化石をイメージできるように工夫を凝らして誕生させたのが「恐竜の卵」です。こうした取り組みが評価されて有名百貨店での販売につながっています。今後もさらに販路を広げ、多くのお客さまに当店こだわりの和菓子をお届けしたいと思います。