

事業計画名【平成 25 年度】

名物よもぎ餅の「日持ち商品」開発を軸とした 新規事業展開

食料品製造業

Products

取扱い商品

TV チャンピオン「全国もちつき王選手権」での優勝をはじめ、
様々なメディアにも取上げられている
株式会社 きた山中谷堂「高速餅つき」で提供するこだわりの「よもぎ餅」

名物「よもぎ餅」をはじめ、おかき、どら焼き等和菓子全般。すべて手作り、無添加にこだわっている。



Background

事業化にいたる経緯・背景

【「つきたて」の鮮度が生むジレンマ】

当然ながら、お餅は「つきたて」を「その場」で食するのが一番美味しい。1日に5~6回、行楽シーズンの休日では1日30回程度の「高速餅つき」を店頭で行うが、それとできるだけ多くのお客様に「つきたて」を食べてもらいたいがためである。

つきたてのお餅は本来「その日中」に食べてしまわなければならない。2日目以降はどうしても風味が落ち、カビや雑菌等の繁殖が進んでしまう。

逆に言えば「店頭まで行かないと食べられない」という事に他ならず、より沢山の客様に食べてもらうためには、つきたての美味しさを保ちながら日持ちさせるための試行錯誤が必要だった。



【地方発送と持ち帰りギフトのニーズの増加】

「高速餅つき」で様々なメディアに取上げられ、地方からのお客様も数多く来店されるようになり、必然的に「お土産で買って帰りたい」「地方に発送してほしい」等のニーズが増えてきた。

株式会社 きた山中谷堂

■設立 平成5年4月
■事業内容 あん入りよもぎ餅製造・販売、おかき販売
■本社所在地 奈良県奈良市橋本町29
■URL <http://www.nakatanidou.jp/>

■資本金 1,000万円
■従業員数 5名
■TEL 0742-23-0141
■E-MAIL nakatani@nakatanidou.jp



■代表者 代表取締役 中谷 充男

餅つきは日本の大切な文化です。上北山村の「高速餅つき」だけでなく、各地の餅つきはそれぞれ、先人たちの知恵と経験が詰め込まれているものです。私もまたその文化の担い手の一人として、今後とも多くの人に美味しいお餅を食べて欲しいと願っています。

Contents

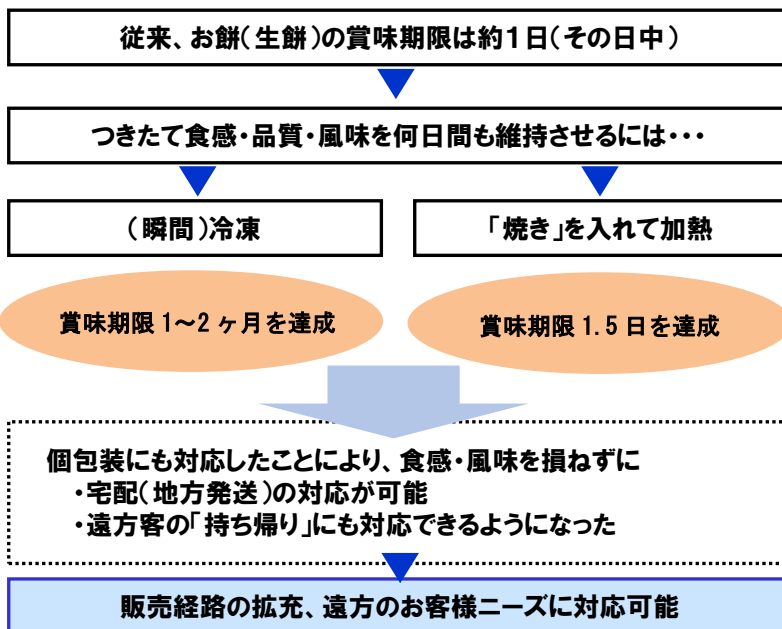
事業の概要・成果

- つきたて食感と品質を保持するために包装機の導入
- 品質保持のための急速冷凍機・冷蔵庫に加え、日持ち商品としての焼き餅製造用の天焼き機を導入

生餅の賞味期限は約1日である。「その日中」に食べていただくことが今までの前提だったが、包装機、急速冷凍機、天焼き機の導入により、焼き餅については1.5日、冷凍については1~2ヶ月の賞味期限を達成することができた。

これにより、今までお断りしていた「遠方への持ち帰り」や「地方発送」に対応でき、遠方で諦められていたお客様にもお届けすることができるようになった。

また、国内だけでなく海外からのお客様にも“観光地奈良”の手土産としてアピールすることができるようになった。



Task

事業化における課題

課題① 焼き餅の日持ち期間

天焼き機の導入により、生餅の賞味期限1日を1.5日と延ばすことができたが、半日の延長で満足せず、もっと延ばしていきたい。

課題② 素朴感と語感イメージ

食感・品質維持のための個包装だったが、店頭で置くと「包装されていると素朴な感じがしない」という意見が出てしまった。

また、冷凍については表示の語感がそのまま冷凍食品であり、「つきたてのお餅」というイメージがなくなってしまう、との意見もあった。

Solution

解決への道筋

施策① さらになる創意工夫を

「焼き餅」は新たな風味が加わり、生餅とはまた違った美味しさがあることを発見。日持ちの延長は課題だが、拙速に解決を急がず、試行錯誤を繰り返しながら活路を見出していきたい。

施策② 販売チャネルの拡大

店頭で置くとイメージが悪いのであれば、店頭でない所に置けばよい。ネット販売や持ち帰り専用、地方発送等にも対応できる日持ちを獲得できたからこそ、店頭販売だけでなく、新たな販売経路を模索していきたい。

Future

今後の事業スケジュール

【観光客向け日持ち持ち帰り商品売上】

- 5年目：550万円目標

【店舗客向け新規商品(地場食材使用)売上】

- 5年目：200万円目標

【ネット及び百貨店販売向け商品売上】

- 5年目：400万円目標

【その他、品揃え計画】

- お米と餡製品にこだわった品揃えをしていきたい。