

株式会社信州蜂蜜本舗

平成26年度

■事業計画名

はちみつ専門店が作る究極のソフトクリーム製造設備の導入

■概要

専門店だからこそふんだんに使える地場の蜂蜜をフレーバー（味、香り、食感等）に使い、長野県産の果物・牛乳を原料に、松本らしい究極のソフトクリーム作りをする。

新しい名産品を開発し、販路拡大を目指すことで、中心市街地の活性化の一翼を担う。

■分類

- ＜対象類型＞ 革新的サービス
○付加価値の向上
新規顧客層への展開
商圏の拡大
独自性・独創性の発揮
ブランド力の強化
顧客満足度の向上
- ＜事業類型＞ 一般型
試作開発＋設備投資

■成果

地場の蜂蜜をフレーバー（味、香り、食感）に使い、長野県産の牛乳を原料に、松本らしい究極のソフトクリームを開発。製品化に向け試作を重ねモニタリングを実施し、高評価を得た2種類について商品化することにした。

さらに研究を続け顧客ニーズに合った商品を提供していく。



好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

株式会社信州蜂蜜本舗（松本市）

全国トップクラスの蜂蜜産地・信州で89年。
蜂蜜専門店のソフトクリームで若者にアピール。

専門店ならではの商品揃える

豊かな自然に恵まれた信州は、ミツバチを飼って蜂蜜を採る養蜂家の数は全国指折り。ここ数年は生産数で全国トップの実績を上げています。



店内の蜂蜜製品

信州蜂蜜本舗は1928（昭和3）年、深澤光一氏が養蜂業として松本で創業。65年頃まで松本を拠点に、北海道から鹿児島まで花を求めて移動しながら養蜂を行っていました。その間、業界紙「日本養蜂新聞」を発行したり、日本初の国産ローヤルゼリーの生産・販売に乗り出すなど、蜂蜜の普及に尽力。さらに不良品横行への危惧から87年に（社）全国ローヤルゼリー公正取引協議会を設立し、初代会長に就任しました。

現在、同社は養蜂は2割程度に抑え、専門店として店舗を構え、アカシア、とちの木、りんご、そばなどの蜂蜜の他、ローヤルゼリー、プロポリス、蜂の子といった副産物の販売を行っています。

「国産蜂蜜は中高年層に根強い人気があり、専門店ならではの商品を求めるお客様が増えています」と話すのは同社3代目、深澤博登常務取締役。健康に良い蜂蜜の魅力を広くアピールし、来店客層の拡大を図ろうと日々アイデアを練っています。

ソフトクリームで若者にアピール

そのひとつが、ものづくり補助金を活用した、蜂蜜専門店ならではのソフトクリームの販売。店舗が松本駅前広場と本町通りを結ぶ公園通りにあり、若者向けのファッションビルも近くにあるという立地を活かした取り組みです。

事業化にあたり各地で評判の店を視察し、共通して使われていたイタリア製の



ソフトクリーム

製造機械を導入。さらに原料となる地元産牛乳と蜂蜜

の最適な配合を研究し、蜂蜜専門店ならではのおいしさの商品化に成功しました。

「国産の機械ではまねできない、とてもクリーミーでおいしいソフトクリームができます。ソフトクリームは子どもから大人まで裾野が広く、蜂蜜との相性も良い。明らかに若い客層が多くなり、観光客も含めリピーターも増えています。店内の商品を見てもらう呼び水にもなっています」。

同社では2016年、「松本はちみつプロジェクト」として地元の井上百貨店と共同で屋上養蜂をスタート。採った蜂蜜を「城町はちみつ」として井上百貨店で販売し、地元客を中心に贈答用として好評を博しています。さらに信州松本女鳥羽せっけん工房と共同で蜂蜜由来の安全・安心な純石鹸「城町はちみつ石鹸」を開発。新たな顧客の開拓に取り組んでいます。



導入したイタリア製ソフトクリーム製造機械

「いろいろと工夫し、継続的に集客できる仕組みを考えていきたい」。深澤常務のアイデアはまだまだ広がりそうです。



株式会社信州蜂蜜本舗

代表 代表取締役 深澤政幸
創業 1928（昭和3）年4月
資本金 1,000万円 従業員数 5名
本社 松本市中央1-8-6
TEL.0263-32-2608 FAX.0263-36-8938
事業内容 蜂産品製造販売

