

日向特産の

へべすを使った

お菓子を商品化し

生産農家の力に

平成10年、夫婦二人で店を構えた同店。
地「日向の特産品へべすを使った『かおりもち』を商品化し、お菓子を通じた地域貢献に取り組んでいます。

代表

河野 洋一
かわの よういち

ものづくりへの想い

お客さんによろこんでもらえるものをつくれるというのが一番のやりがいです。

今後の展望

たくさんの人に『かおりもち』を味わってもらうことで、へべすの知名度を上げていきたい。そうなればへべす自体の売上も上がっていくでしょうし、生産農家さんの安定経営にもつながりますから。

数年間の研究の末にたどり着いた『へべす皮』。色が変わらず、苦みがないのは同店ならではの特許製法によるもの。



導入した包餡機で成形された『かおりもち』。生地、へべす皮、餡をセットすればすべてを包餡してくれます。



『かおりもち』の持つポテンシャルの高さから出店に踏み切ったという新店舗。県外客が集まる『海の駅ほそしま』のそばの「しぶき通り」にあります。

包餡機導入でたどり着いたへべすを使った新商品。



「日

向のおみやげには何がいいだろう？」と

お客さんから聞かれることがあったのですが、うちには日向ならではの商品がありませんでした。だから、これは何かつくらないといけないと思ったんです」（河野社長）

そこで同店が目をつけたのが日向特産の柑橘『へべす』でした。当時今ほどの知名度がなかったへべす。果汁はドレッシングなどに使われていましたが、皮はブリや豚の餌として使われていたといえます。さらに、表面に傷が付いて出荷できないへべすが大量にあり、生産農家は頭を悩ませていたそうです。

「お菓子の材料としてへべすの皮を使えば、農家さんの助けにもなるのではないか」。そう考えた河野社長は、へべすの皮を使ったお菓子づくりに挑みます。

そうしてたどり着いたのが、へべすの皮を独自の製法で加工し、自家製の白あんと生地で包んだ焼き菓子でした。

「理想のお菓子ができたのはいいのですが、すごく手間が掛かるんです。1時間で100個ほどしかできないので、とても売りに出すことはできません。そこで、皮・餡・生地を自動で三重包餡できる包餡機を導入しました」

包餡機を導入した効果は絶大でした。1時間に100個程度だった生産量は2000個ほどに大幅増。しかも形にバラツキもなく、原料の無駄ありません。

そしてそのお菓子は『かおりもち』と名付けられて商品化。今では、ふるさと納税の返礼品になるほどの人気商品です。

「かおりもちが売ればそれだけへべすが必要になって、農家さんの力にもなれる。お菓子を通じて地域活性化の一翼を担っていければいいですね」

case
08

食料品製造業

和菓子処 桃乃屋

設立：1998年
代表：河野 洋一
従業員：1名
事業内容：お菓子の製造・販売

〒883-0021
宮崎県日向市大字財光寺1235番地2
TEL. & FAX.
0982-53-5226
<http://www.momonoya-hyuga.jp/>



ものづくり
補助金活用
ココが
ポイント！



手作業に比べて圧倒的な生産量

1時間の生産量100個が

2,000個
に大幅増！

餡の中にへべすの皮を包んで、その皮をさらに生地で包む。そんな手間の掛かる作業をすべて不要にした包餡機。将来的には新たな商品開発にも活用できそうです。

