

西明寺栗(善兵衛栗)を使った高級菓子の新作を次々に発表している佐々木社長。



地元の老舗栗園と連携

菓子の開発・製造元「ゆう幸」と、販売元「くら吉」を営む佐々木幸生社長が、赤倉栗園の赤倉一善代表に出会ったのは平成24年。

善兵衛栗(「善兵衛」とは赤倉栗園の屋号)は、化学肥料を使用せず、良質な微生物肥料を使って育てられる。風通しと日当たりを良くするために適切に間伐、整枝、剪定を行い、薬剤を使わない害虫対策として下草処理を年3回以上実施。また、十分な大きさと糖度を備えた実のみ収穫する完熟落果後収穫にこだわる。さらに、収穫後の殺菌処理は、薬剤を一切使わない温湯消毒を実施。こうした徹底した栽培管理により、品質・安全性、食味を追求する赤倉代表の姿勢にほれ込み、佐々木社長は連携事業を提案した。

続々と商品開発、販路拡大

26年度の「あきた農商工応援ファンド」に採択され、「材料の生産…赤倉農園、菓子の開発と製造…ゆう幸、販売…くら吉」という体制が整った。

助成金は、新商品開発のための調査や試作、ブランド構築、パッケージデザインなどに使用。「善兵衛栗」の条件を満たす「上質な栗の証し」として品質を保証する「善兵衛プレミアム」マークも作成した。

こうした施策の効果が表れ、高価格にもかかわらず、商品は売れに売れている。「渋皮煮プリン」など新商品も続々と誕生し、百貨店からの引き合いが続いている。そして「西明寺栗マロングラッセ」は「2016年おもてなしセレクション」で金賞に選ばれた。佐々木社長は「西明寺栗は300年以上の歴史がある。今後は秋田の歴史文化、風土、素材を大切に菓子作りを心掛け、地域活性化を目指したい」と話す。

地域の歴史文化、素材の魅力を生かして商品開発



株式会社ゆう幸

良質な農産物の栽培に力を注ぐ生産者と連携し、高級和菓子の開発に挑戦。大手百貨店などを相手に、好発進を切る。

特大・西明寺栗の高価格商品

仙北市角館の武家屋敷通りと桜の名所・桧木内川堤のほど近くにある「角館くら吉」。店内には、名物の「生あんもろこし」をはじめとする目にも美しい菓子が並び、観光客、地元客で賑わう。

注目すべきは、大粒で知られる西明寺栗を使った商品の数々。宝永年間(1703年)から続く赤倉栗園(仙北市西木町)で栽培された上質な栗「善兵衛栗」を使った菓子で、中でも特大4Lサイズの栗を丸ごと使い、職人が1粒1粒手間暇かけて手作りのマロングラッセや渋皮煮、栗かのこなどは、富裕層をターゲットとした高品質、高価格の商品。店頭販売のほか、首都圏を中心とした大手百貨店の高級ギフトとして取り扱われるなど順調に販路を拡大している。



A 仙北市角館「菓子舗くら吉」の店内。美しくディスプレイされた和菓子が目を引く。
B 上質な栗の証しとして品質を保証する「善兵衛プレミアム」のブランドマーク。

事業概要 あきた農商工応援ファンド事業

農林漁業者と中小企業者等が連携して取り組む県産農林水産物を活用した新商品開発や、その販路開拓などの取組を支援します。

あきた企業活性化センター
設備貸与・研究開発資金担当
お問い合わせ
TEL 018-860-5702

センター活用事例 再訪その1

「BIC Akita」は創刊以来、約1,700の県内事業所を取材・掲載してきた。このたび、過去に「センター活用事例」の取材にご協力頂いた事業所に再びお邪魔し、現在の取組状況などをレポート。今号では、5社の「今」を聞いた。

前回掲載号

[進藤電気設計] 2014年4月号掲載
[有限会社池田木型製作所] 2006年1月号掲載

[パティスリー パルテール] 2012年6月号掲載
[佐藤食品株式会社] 2012年12月号掲載

[私の絵本カンパニー] 2014年7月号掲載

進藤電気設計

秋田発の照明ブランドを展開

潟上市に工房「進藤電気設計」を構える電子回路設計のエンジニア、進藤正彦代表。回路設計から販売まで手掛けるオリジナル照明器具ブランド「twodo(トゥドゥー)」を展開し、ウェブサイトの他、各地の家具店やインテリア店などで販売。販路を拡大している。また、ワークショップ「MININAR(ミニナル)」を不定期で主催。昨年は、ボタンに触れるたびに色が変化する照明「ヒカリノモト」や、額に乗せると発光するライト「でこびか」を組み立てる子供向けのワークショップなどを開催した。

かつては大手電機メーカーに勤務。平成22年に独立・起業し、25年に潟上市に拠点を移した。工房は2階で、1階は「IKKAI(イッカイ)」という名のショールーム。福岡の家具メーカーとコラボレーションした木の表面に触れるだけで調光できる間接照明や充電電池内蔵で設置場所を選ばない常夜灯(いずれもグッドデザイン賞受賞)など、twodoのさまざまな商品を展示している。

今後は住宅メーカーとの提携なども模索中。秋田発の照明ブランドから画期的な新商品が次々と誕生している。

「照明を通して、より豊かでやさしい暮らしを提案していきたい」と進藤代表。



twodoの製品の1つ「Light Base」。乗せるものに光を宿す光源。四角や丸型の台(Light Base)の上に、箱、植物、石や貝殻など、お気に入りの素材を乗せてスイッチを入れると、素材が照らされ、個性豊かな光が放たれる。



ショールーム「IKKAI」。照明の灯りは夜にこそ見てほしいと、土曜に22:00まで開いている。



「MININAR」の1コマ。ワークショップは、親子で楽しめる。

進藤電気設計

http://shindo-ds.com
http://twodo.jp

潟上市昭和久保守町後79-7 / Tel.018-877-5303

※IKKAIショールームは、土曜に13:00~22:00まで営業(臨時休業あり)

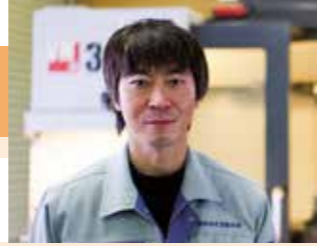
有限会社池田木型製作所

鑄造用木型製造の技術を守る

昭和20年4月の創業で、70年以上の歴史を刻む池田木型製作所。主な事業は、砂型鑄造用木型、樹脂型、金型の製作。中でも木型作りは、熟練の技を要する。県内では職人が急減しており、池田直人社長はその伝統の技術を受け継ぐ貴重な存在だ。木型は、自動車や機械、電気産業などさまざまな産業で使用する部品や製品の模型として、ものづくりの現場には欠かせない。池田木型製作所では、従来の手仕事とCADやCAMを用いた新しい技術を融合させて、幅広いニーズに答えている。

平成25年に秋田市向浜に金型工場を設けた。当センターの設備貸与事業を利用し、マシニングセンターを導入したが、直後に父で社長を務めていた知直さんが急逝。先代の死を乗り越え3代目となった池田社長は、事業拡大を目指して金型の製作にも力を入れる。

先代から受け継いだ木型作りを継承しつつ、金型の製作にも乗り出した池田社長。



切削加工を終えた金型部品の一部。



金型の立体部品をCADで描き、加工機(マシニングセンター)で切削。

今の目標は、こちらも県内では少ない「シェルモールド金型」の技術を習得すること。そして、木型の技術を守ること。「木型の製造に関心のある人がいたらノウハウを伝え、技術が途絶えないようにしたい」と話す。

有限会社池田木型製作所
http://ikeda-kigata.jp

■本社兼木工工場 ■ 秋田市土崎港東1-2-52 / Tel.018-845-0223
■金型工場 ■ 秋田市向浜1-5-7 秋田市金属工業団地内

佐藤食品株式会社

潟の恵みを活かして商品開発

八郎潟の恵みを活かした佃煮づくりが古くから盛んで、佃煮業者が点在する潟上市昭和。その1つ、カクチョウこと佐藤食品は、昭和7年創業。八郎潟から水揚げされた獲れたての小魚を新鮮なまま炊き上げて佃煮に加工する「生炊き製法」で、伝統の味を届けている。

東日本大震災で三陸沿岸が被災し、ワカメの生産量が激減したことを受け、それまで存在感の薄かった秋田県産ワカメがにわかにクローズアップ。今回は、価値が低いと見向きもされていなかった茎の部分を原料とする新商品の開発(平成24年度あきた農商工応援ファンド事業)に取り組む様子を紹介した。その取り組みから誕生し、今に至る商品が「激辛ハバナロ なまはげも泣くほど辛い 茎わかめの佃煮」。同社の佐藤賢一専務は「辛いものが好きな方に好評」と話す。

27年には、秋田市内のペットショップと、八郎潟産

「今後は野菜など、魚介以外の佃煮作りにも挑戦してみたい」と佐藤専務。



獲れたてのワカサギを焼いて網に1匹ずつ並べ、丁寧に炊き上げ、藍色に仕上げる伝統の佃煮作り。



犬のおやつ。無添加、無着色、塩分不使用でワカサギを熱風乾燥させて作る。

ワカサギ100%の犬のおやつを共同開発。さらには、白神山系の水で養殖した「白神どじょう」の佃煮の試作と、ユニークな視点から新商品の開発を続けている。

佐藤食品株式会社
http://www.satousyokuhin.co.jp

潟上市昭和久保字片田千刈田26 / Tel.018-877-2054

パティスリー パルテール (株式会社ジェーユー)

地場産食材を積極的に活用

潟上市飯田川の小玉醸造隣にある「パティスリー パルテール」は、旬の果物や野菜を使ったタルトなどのケーキ、ランチメニューが味わえる店。平成23年5月にオープンした。本誌で紹介したのは、オープンから約1年後。飲食事業に挑むに至った経緯、開業までの紆余曲折や、当センターの専門家派遣事業を利用したメニュー習得、さらには焼き菓子開発の予定などを齊藤順子社長から聞いた。

その後、順調に成長を続け、26年7月には西武秋田店に出店。本店共々、連日女性客を中心に賑わっている。現在は、2店舗合わせて約30人のスタッフを抱える。

焼き菓子の開発も進み、井川町産の枝豆を使ったサブレなど地域性あふれる商品も誕生。県外への手土産にする人も。他にも五城目町産のキイチゴや井川町産のリンゴ、潟上市産のキウイなど、地場産の農産物をス

「皆様のおかげさまで順調です」と感謝の思いを語る齊藤社長。西武店は、会食での利用も増えているという。



井川町産の枝豆を使った焼き菓子。ほんのり塩を効かせ、枝豆の甘み、香りを引き立てている。



旬の果物や野菜をふんだんに使ったタルトを中心にケーキが並ぶショーケース。

ーツやランチに使い、農家との連携にも力を入れる。「この周辺には、米以外にも素晴らしい農産物がたくさんある。それらをこれかも積極的に使っていきたい」と齊藤社長は意気込みを語る。

パティスリー パルテール
http://patisserie-parterre.jp

■本店 ■ 潟上市飯田川飯塚家ノ越47-3 / Tel.018-893-5085 / [営業時間]10:00~18:00 / [定休日] 火曜日
■西武店 ■ 秋田市中通2-6-1 西武秋田店B1レストラン街 / Tel.018-874-7174 / [営業時間] 11:00~20:00 / [定休日] 無休

私の絵本カンパニー (株式会社テイケイマネージメント)

新聞社と提携し、サービス拡充

自分史の作成を通して認知症の予防や症状の緩和を目指す、私の絵本カンパニーの北林陽児氏。同社が手がける自分史は、写真が多く、文章やページ数の少ない絵本のような構成。過去の思い出を語ることで脳を刺激し、精神を安定させる心理療法「回想法」に着目し、絵本のように読みやすい自分史を繰り返し読むことで、認知症の予防や緩和に役立ててもらおうと考えた。平成25年にサービスを開始し、同年「あきたビジネスプランコンテスト2013」に応募、優秀賞に輝いた。26年には、2014年度グッドデザイン賞を受賞。本年、家業である(株)テイケイマネージメントの1セクションとして合併した。

このたび、読売新聞社と提携。読売新聞の記者や編集の経験者が取材・執筆を行い、私の絵本カンパニーが制作を行う「自分史『私の絵本』」(取材・編集

「自分史を作ることで得られるさまざまな効果をより多くの方に体感してほしい」と北林氏。



完成した絵本タイプの自分史。希望によって増刷も可能。読売新聞社と提携した自分史サービスのタブロイド版資料。



読売新聞社と提携した自分史サービスのタブロイド版資料。

／読売プラス)のサービス受付を首都圏で開始した。また、よみうりカルチャーで自分史作りの講師も務める。高齢化が加速する今、心身両面での豊かな社会に貢献しようとサービスの拡充を続けている。

私の絵本カンパニー
http://www.watashi-ehon.com

秋田市山王2-6-25 / Tel.090-7554-7039
※株式会社読売プラス 自分史「私の絵本」 https://yomiuri-plus.com/hensyu/my_newspaper/watashino_ehon