

商標、とれたて!!

take out a trademark



有限会社ゆめ企画 須藤健太郎商店

誰も作ったことのないものを
ユニークな商品が満載!

米ぬかをたっぷりを使い、砂糖と塩だけで100日以上漬込む昔ながらの製法にこだわった「いぶりがっこ「金の蔵」」を始め、いぶりがっこの生ふりかけ「まんまけえ」やいぶりがっこのスナック菓子IBURIPS（いぶりっぶす）など、ユニークな商品を展開中。

アイデアで差別化を図る

秋田を代表する名物「いぶりがっこ」。多くのメーカーから様々な商品が販売されている中、昔ながらの製法にとことんこだわりつつ、全国に向けてユニークな商品を次々と展開しているのが、羽後町にある有限会社ゆめ企画 須藤健太郎商店だ。

「昔は羽後町でもほとんどの家で「いぶりがっこ」が作られていましたが、時代の流れとともにその数は減っていきました。そんな折、東京で「いぶりがっこ」を食べ、あまりの味の違いに愕然としたんです。「いぶりがっこ」は私自身、小学生の頃から作るのを手伝っていたほど身近で地域伝統の味。本物の味を届けたい、という思いを強く抱きました」。

この出来事は、地元で居酒屋を営んでいた須藤健太郎代表の心に深く刻まれ、60代での起業を決意させる原動力となる。「いぶりがっこ」の製造・販売を目的とし、同社が設立されたのは2004年のことであった。

食品添加物を使用しない自然素材へのこだわりと手間のかかる製法。須藤代表はその「いぶりがっこ」を使用した生ふりかけやチーズを使ったおつまみなどアイデア商品を次々と世に送り出し、後発メーカーながら秋田土産の確固たる地位を築いていった。

企業の財産を守る商標登録

パッケージデザインからネーミングに至るまでほとんどの商品は、須藤代表自ら考案・試作し、従業員の意見を取り入れながら商品化している。試行錯誤を重ね、オリジナルの商品を生み出すことは自社の強みであると同時に会社にとっても大きな財産となる。この企業財産を守るべく、須藤代表は早くから商標や実用新案の登録を積極的に行ってきた。今年7月に登録されたばかりの「海と大地から」もそのひとつで「いぶりがっこ」と「ぎばさ」を混ぜたご飯のお供にぴったりの商品となっている。

「当社の商品を通して「秋田」を感じてもらいたい。これからも地域資源を活かし、誰も作ったことのないものを作り続けていきたいですね」。

すでに須藤代表は、新たな商品開発に向けて動き始めている。尽きることのないアイデアを武器に、手を抜かない本物の美味しさを全国に届け続ける。



代表取締役
須藤 健太郎
Kentaro Sudo

有限会社ゆめ企画 須藤健太郎商店

〒012-1115
秋田県雄勝郡羽後町足田字大谷地200-2
TEL. 0183-62-2227
FAX. 0183-62-2106
<https://www.ugo-meisan.com>

会社概要

2004年設立。漬物製造業として、秋田県HACCP認証（県産食品の安全性確保とブランド化に向け、高度な衛生管理体制を実施している施設の認証）を受けている。

