

デザイン支援
 ≪
 菓子工房
 エスポワール

冷凍商品のデメリットを逆手に。
 コンセプトとデザインで
 付加価値を！



シリーズ第2弾は
 カカオといちごの
 ロールケーキ



菓子工房 エスポワール
 菊地 隆宏 Kikuchi Takahiro

〒018-3205
 山本郡藤里町
 粕毛清水岱5-6
 TEL:0185-88-8377
<https://shirakami-espoir.jp/>



父の望郷の想いを受け継ぐ、小さな工房

藤里町で菓子製造・販売を行う「菓子工房 エスポワール」。オーナーである母・整さんの事業に2年前から参画した長男の菊地隆宏さんにお話を伺った。

2017年に急逝した父・洋一さんは、藤里町出身。転勤で全国を回りながら、常に郷里への思いを持っていた。「郷土愛の強い人で、いつか戻りたいと考えていたようです。定年退職後に母とふたりで藤里のためになにかやりたいと一念発起し、このお店を構えました。料理上手な母が菓子製造を担当。今も弟と一緒に製造しています。

エスポワールでは、今年2月に新商品「超旬感ロールケーキ」を発表。素材の最もおいしいタイミングを「解凍後10分間が食べごろ」と言い切った、画期的な商品だ。

「おいしいものを作るだけじゃ、届かない」

この新しい商品は、秋田県の新ブランド米「サキホコレ」の米粉を使用。県の「米活プロ

ジェクト」から商品開発コンサルタントの派遣を受け、商品のコンセプトやターゲットの設定などに取り組んだ。

「センターには、商品パッケージのデザインとプレスリリースの作成で支援していただきました。商品名は活性化センターの知財担当の方からのアドバイスも受けて『超旬感』という名前に。冷凍という温度帯がマイナス要素だと感じていたのですが、解凍してから10分間が食べごろ、という食べ方の提案を加えることで、価値に転じることができました。メディアに取り上げていただいたこともあり、予定よりも早く完売となったんです。以前はおいしいものを作れば良いだろうと思っていましたが、届きたい人に届くためのPRは本当に大切だと感じました」と隆宏さん。

5月中旬には第2弾となる商品を発売予定。添加物を使わずにおいしさを再現するための試作も重ねているという。今後もセンターからのSNS活用のアドバイスを活かしながら、発信を行いたいと展望を語ってくれた。

▶活用事例
 デザイン支援

産業デザイン、製品開発、マーケティング等についての専門的な助言やデザイナーとのマッチング、コーディネートを支援します。

【お問い合わせ】
 知財・デザイン支援課
 TEL.018-860-5614



現在はロールケーキが主力商品。超旬感ロールケーキのほかに、白神こめっころー、白神そばロールなどがある。



店内では、焼き菓子やブラックベリーを使ったジャム、お酢などが販売されている。



「超旬感ロール」の包装は「折り紙」がモチーフ。スタッフの手で一つひとつ丁寧に包んでいる。