

秋田産の素材を活かし、 地元で愛される菓子づくり

株式会社ジロー洋菓子店

当センターのマッチングで、新銘菓誕生。
特産品「枝豆」使用の洋菓子で、秋田を元気に！

その名も「マウントバウムえだまめ」

断面はほんのりとしたグリーン。一見すると抹茶のようにも見えるが、口に入れると、枝豆特有の濃厚な風味がふわりと広がる。「マウントバウムえだまめ」と名付けられたこの新商品には、秋田県特産の枝豆で作ったペーストが練り込まれている。当センターの食品マッチング専門員が、この枝豆ペーストを佐藤要蔵(さとう ようぞう)社長に紹介したことがきっかけで誕生した。今年で2年目になる「御所野ジロー祭り」で試食会を行ったところ大好評で、発売日を前倒しにして店頭デビューさせた。「色がきれいで出て味もよい。秋田らしい、優れた素材に巡り合えた」と、佐藤社長。これまでも当センターの事業を活用した商品開発を数々行ってきたが、この商品にはことさら熱い期待を寄せている。

“枝豆で秋田を盛り上げたい”

佐藤社長はもともと、お菓子は地元の素材を活かして作る、というスタンスを大切にしていた。そんな時に紹介された「枝豆ペースト」は、同店の看板商品であるバウムクーヘンに取り入れて商品化をしてみようと思っただけの素材としての魅力があった。また、「枝豆は秋田県が生産量日本一をめざしている作物である」という背景もあった。さらに食品マッチング専門員から生産者、加工業者、完成までの試行錯誤など、「枝豆ペースト」ができるまでの現場やプロセスなどの情報提供を受けたことも刺激になった。専門員の熱意が、佐藤社長の思いをいっそうかき立て、良質の地元素材を使用した新商品の開発に至り、「枝豆で秋田を盛り上げたい」という思いにつながったのである。

事業の解説 県内食品関連企業の商品や技術を発掘するとともに市場ニーズを把握し、マッチング、販路開拓、新商品開発を支援します。

【事業の活用・お問い合わせについて】

あきた企業活性化センター／ものづくり支援担当まで。



「マウントバウムえだまめ」。
繊細に折り重なる生地は、淡いグリーン。
着色料ではなく、枝豆が持つ天然の色だ。「マウント」は、「山型」の意。

おいしさでふるさとに笑顔と元気を

佐藤社長には、県外へ売り込む前にまずは地元で消費すべき、という持論がある。「枝豆日本一をめざすなら、みんなで食べて県内で消費日本一をめざしましょう」と提案する。そのためには、生産者を審査員にした料理コンテストの実施や、学校給食への導入、菓子業界全体を巻き込んだ取組みなどを継続して行う必要があると考えている。「もちろん自社でも、パンなどほかの商品への展開も視野に入れ、枝豆の活用と消費の一翼を担っていききたい」と、意欲を見せる。

同店は、ふるさとを愛し、おいしさで地域にたくさんの笑顔と元気を創ろうと真摯に取り組みを続けている。誠実であたたかな菓子づくりは、支持され続けて今年で44年。「マウントバウムえだまめも秋田を盛り上げる銘菓として末永く育てていきたい」と佐藤社長は語る。

株式会社 ジロー洋菓子店

〒010-1412
秋田県秋田市御所野下堤2丁目1-8
Tel 018-889-6260
<http://www.jiro-yozo.com/>
営業時間/9:30~19:00
定休日/毎週水曜日



「良い素材でないと、良いお菓子はできない」と語る佐藤社長。コックコートの胸に刺繍されているのは「秋田が好きです」の文字。



当センターの食品マッチング専門員との打ち合わせ。食で秋田を元気にしたいという共通の思いを持って商品開発に取り組む。



学校をイメージした店舗。誰もが来て楽しめる場であり、お菓子づくりの職人を育成する場でもある。よく手入れされた庭が来店客を気持ちよく迎えてくれる。