

株式会社 テンジョイ

大手通販サイトで大人気 美味さを追求した本格餃子

素材・味への並々ならぬこだわりが、
年間100万個を売り上げる
餃子を作り上げた。

転機をチャンスに変えて

由利本荘市の国道7号線沿いに店舗を構える、中華そばの店「奥州ラーメン」。外川天平社長が、昭和55年創業の店を受け継いだのは平成19年のことだった。それから間もなく、岩城一本荘間の無料区間の高速道路が完成し、店前の交通量は激減。客足も遠のき、経営状況も悪化する。

このピンチに、起死回生をかけて外川さんが取り組んだのが、餃子のネット販売だった。創業当時から人気のあった餃子をベースに、高級唐辛子を皮に練り込んだ「情熱の赤餃子」、あきたこまちの米粉を使用した「至福の白餃子」の2種の餃子を作り出した。国産小麦粉100%の手作りの皮に、厳選した国産素材を組み合わせた具の繊りなす絶妙な味わい。見た目のインパクトもさることながら、何よりも確かなその味で、紅白餃子は大手通販サイト「楽天市場」でもランキング1位に輝くほどの人気商品に。テレビや雑誌などで取り上げられることも増え、餃子の通信販売「餃子の餃天」としての店名が多くの人の知るところとなる。

催事イベントへの出店を機に、首都圏に進出

最近では百貨店などで行われる催事への出展も盛んに行っている。実演販売に加え、試食にも重点を置き、「普段聞くことのできない何百・何千というお客さんの生



の声」を集めてきた。その声は、そのままダイレクトに商品へと活かす。より美味さを追求する真摯な姿勢が、リピーター確保へとつながっていく。

そんな折、東京の老舗百貨店から「秋田の隠れた名産品を使った、新商品を出品しないか」と声がかかる。そこで目をつけたのは、秋田露。それも食用として流通している茎ではなく、栄養価が高いながらも独特の苦みやえぐみによって、食用にされてこなかった葉の部分だった。試行錯誤の末、目にも鮮やかな「新緑のふき餃子」が誕生した。

秋田の食材を活かした新商品開発

「一番大変なのは商品の試作段階」と言う外川社長。新商品の開発は、納得のいくまで改良に改良を重ねる。国産素材、化学調味料無添加にこだわる分、コストも割高に。そこで利用したのが「あきた企業応援ファンド事業」。開発した秋田由利牛・比内地鶏使用の餃子は今秋からの販売が決定。めでたい紅白の餃子に、全国に名だたるブランド価値を付加することで、カタログなどのギフト展開にも力を注ぐ。また、8月には秋田市広面に「餃子の餃天」の名で2店舗目をオープン。「より多くの人に、こだわりの餃子を食べしてほしい」。醤油や日本酒などの調味料も県産品にこだわり、秋田の素材がふんだんに入った餃子には、地元への思いがぎっしりと詰まっている。B



今年8月にオープンした広面店。大手通販サイトで大人気の紅白餃子もこちらで食べることが出来る。

更なる新商品開発に取り組む外川天平社長。秋田由利牛・比内地鶏使用の餃子を今秋から販売。

秋田露の栄養価の高い葉の部分を皮に練り込んだ「新緑のふき餃子」。繁忙期には数ヶ月待ちになるほど。

株式会社テンジョイ

【岩城町店】〒018-1305
由利本荘市岩城二古字草刈道17-1
Tel & Fax. 0184-73-3988

【広面店】〒010-0041
秋田市広面字蓮沼90-1
Tel. 018-831-6788

<http://www.rakuten.co.jp/gyouza-gyouten/>