

「パッケージには秋田県の新PRキャラクター「んだっち」が登場しています。ご注目を！」と菅原さん。



各県の食材を使い、東北の魅力を発信



白石食品工業 株式会社

東北6県の食材を使用したパン「東北っていいなあ。」シリーズに、「あめこうじ甘酒蒸しパン」が登場。

東北食材のシリーズ発売

シライシパンこと「白石食品工業」は、「東北っていいなあ。」シリーズの新商品6種を5～6月の期間限定で発売する。

昭和23年に創業し、盛岡市と仙台市に工場、秋田県には営業所を構える同社。企業理念は「食文化を通じて地域社会に貢献する」であり、近年は東北の地元食材を使用した商品の企画や、行政、農業、地元企業との連携に特に力を入れている。

東北6県の商品をそろえた「東北っていいなあ。」シリーズは、東日本大震災の復興応援として平成25年に第1弾を発売。今回の商品は第5弾となる。秋田県産食材を使った商品は「あめこうじ甘酒蒸しパン」。秋田県が開発したオリジナルの麴「あめこうじ」で作った甘酒を生地と餡に練り込み、蒸し上げた。

秋田から2社の甘酒を使用

生地の甘酒は横手市増田町の「羽場こうじ店」、餡の甘酒は同市平鹿町の「新山食品加工場」が製造。酒まんじゅうを思わせるふっくらした食感のなかに「あめこうじ」の豊かな甘みが広がる。他県の商品は、青森県「あおもりカシス&ホイップ」、岩手県「南部一郎かぼちゃプリン風パンケーキ」、宮城県「伊達ざくらポーク肉味噌&たまごパン」、福島県「会津地鶏ピザパン」、山形県「舟形マッシュルームグラタン風パン」があり、東北6県のスーパーやコンビニ等で購入できる。

食材ピックアップを相談

同シリーズの企画を担当している商品企画部企画課の菅原顕さんは「各県の食材のピックアップが毎回難しい。これはいいと思う食材でも、パンに合うか、量は確保できるかなど様々なハードルをクリアしないと商品化できない」と開発の苦労を語る。今回、秋田県の食材探しのために利用したのが、当センターの「よろず支援拠点」。「あめこうじのことや製造業者を紹介してもらい、何とか商品化に漕ぎ着けた。シリーズは年2回のペースで今後も続くので、またセンターに相談したい」。「東北っていいなあ。」シリーズは、対象商品についている応募シールからキャンペーンページにアクセスすると、東日本大震災被災地の子供たちの支援に役立てられる「キッズスマイルQUOカード」が当たるキャンペーンを実施する。東北を思う気持ちが商品の1つ1つに込められている。



A 同社の人気商品とキャラクターの「シライシ坊や」(写真奥)。同社のFacebookには「シライシ坊や」が度々登場。

B 様々な試作サンプルを集めて行う、新商品の企画開発会議。



Facebook

事業概要 秋田県よろず支援拠点

秋田県内の中小企業・小規模事業者のための経営相談所として、売上拡大、経営改善など経営上のあらゆるお悩みの相談に対応します。コーディネーターを中心とする専門スタッフが適切な解決方法を提案します。

お問い合わせ | あきた企業活性化センター 秋田県よろず支援拠点
TEL 018-860-5605