

秋田市御所野下堤3-2-3
Tel. 018-827-5636 Fax. 018-827-5646
※商品は、くら吉 角館本店の他、
秋田ステーションビル トピコ店で販売。

西明寺栗(善兵衛栗)を使った高級菓子の新作を次々に発表している佐々木社長。



地域の歴史文化、素材の魅力を生かして商品開発



株式会社ゆう幸

良質な農産物の栽培に力を注ぐ生産者と連携し、高級和菓子の開発に挑戦。
大手百貨店などを相手に、好発進を切る。

特大・西明寺栗の高価格商品

仙北市角館の武家屋敷通りと桜の名所・桧木内川堤のほど近くにある「角館くら吉」。店内には、名物の「生あんもろこし」をはじめとする目にも美しい菓子が並び、観光客、地元客で賑わう。

注目すべきは、大粒で知られる西明寺栗を使った商品の数々。宝永年間(1703年)から続く赤倉栗園(仙北市西木町)で栽培された上質な栗「善兵衛栗」を使った菓子で、中でも特大4Lサイズの栗を丸ごと使い、職人が1粒1粒手間暇かけて手作りのマロングラッセや渋皮煮、栗かのこなどは、富裕層をターゲットとした高品質、高価格の商品。店頭販売のほか、首都圏を中心とした大手百貨店の高級ギフトとして取り扱われるなど順調に販路を拡大している。

地元の老舗栗園と連携

菓子の開発・製造元「ゆう幸」と、販売元「くら吉」を営む佐々木幸生社長が、赤倉栗園の赤倉一善代表に出会ったのは平成24年。

善兵衛栗(「善兵衛」とは赤倉栗園の屋号)は、化学肥料を使用せず、良質な微生物肥料を使って育てられる。風通しと日当たりを良くするために適切に間伐、整枝、剪定を行い、薬剤を使わない害虫対策として下草処理を年3回以上実施。また、十分な大きさと糖度を備えた実のみ収穫する完熟落果後収穫にこだわる。さらに、収穫後の殺菌処理は、薬剤を一切使わない温湯消毒を実施。こうした徹底した栽培管理により、品質・安全性、食味を追求する赤倉代表の姿勢にほれ込み、佐々木社長は連携事業を提案した。

続々と商品開発、販路拡大

26年度の「あきた農商工応援ファンド」に採択され、「材料の生産…赤倉農園、菓子の開発と製造…ゆう幸、販売…くら吉」という体制が整った。

助成金は、新商品開発のための調査や試作、ブランド構築、パッケージデザインなどに使用。「善兵衛栗」の条件を満たす「上質な栗の証し」として品質を保証する「善兵衛プレミアム」マークも作成した。

こうした施策の効果が表れ、高価格にもかかわらず、商品は売れに売れている。「渋皮煮プリン」など新商品も続々と誕生し、百貨店からの引き合いが続いている。そして「西明寺栗マロングラッセ」は「2016年おもてなしセレクション」で金賞に選ばれた。佐々木社長は「西明寺栗は300年以上の歴史がある。今後も秋田の歴史文化、風土、素材を大切に菓子作りを心掛け、地域活性化を目指したい」と話す。



A 仙北市角館「菓子舗くら吉」の店内。美しくディスプレイされた和菓子が目を引く。

B 上質な栗の証として品質を保証する「善兵衛プレミアム」のブランドマーク。

事業概要 あきた農商工応援ファンド事業

農林漁業者と中小企業者等が連携して取り組む県産農林水産物を活用した新商品開発や、その販路開拓などの取組を支援します。

あきた企業活性化センター
設備貸与・研究開発資金担当

お問い合わせ TEL 018-860-5702