



ひなみプロジェクトの皆さん。左から皆川みちるさん、江上尚美さん、村田弘子さん。

地元の宝を結んで、新しい名物をつくり出す



ひなみプロジェクト

今年のバレンタインシーズン、ありそうでなかった新感覚の高級チョコレートが話題を集めた。

#### 県内限定の地酒を贅沢に使用

横手市在住の女性グループ「ひなみプロジェクト」が「地元のもので名物を作り、横手を盛り上げよう」と2種類の高級チョコのセット「日本酒しよこら藍染め包み」を開発した。

チョコには、日の丸醸造の日本酒や酒粕、甘酒を使用。1つは酒粕で作ったキャラメルをミルクチョコで包んだ「極上酒粕トリュフ」。もう1つは、甘酒入りの柚子ゼリーと「まんさくの花 純米大吟醸 生樽原酒県内限定品」入りのビターチョコを層にした「純米大吟醸ボンボン」。箱の包装には、西馬音内盆踊りの衣装を手がける職人が1枚1枚染めた藍染め絞りの布を使った。チョコは、老舗菓子店が製造。これをひなみメンバーが丁寧にラッピングしている。

#### 地域の発酵食文化を意識

メンバーは3人。村田弘子さん「ひ」、代表の江上尚美さん「な」、皆川みちるさん「み」からネーミング。3人は、10年ほど前からイベントやワークショップの企画・運営を続けている仲間で、共に木村屋のチョコの大ファン。「横手の活性化に繋がる商品を作りたいと話していたとき、チョコと日本酒を合わせたら?という案が出た」と江上さん。そこからコンセプトやイメージを練り上げ、木村屋、日の丸醸造、赤川呉服店に協力を依頼。チョコは、木村屋のパティシエと共に、納得の味が出るまで何度も試作を繰り返した。

一見、不思議な組み合わせのような「チョコ」「日本酒」「藍染め」。しかし、チョコレートはカカオ、日本酒は米、藍染めの染料は藍蓼(あいたで)の葉を発酵させて出来あがるもの。これらに共通する「発酵」というキーワードに着目した。酒、味噌、漬物、納豆など、古くから発酵食文化が豊かな横手にぴったりな組み合わせだと考えた。

#### 丁寧に作り、大切に売る

商品の原形は2015年の末頃完成。16年7月には、県内事業者が製造した優れた特産品を選ぶ「あきた食のチャンピオンシップ2016」で奨励賞を受賞した。奨励賞受賞時点で、商品のコンセプト・デザイン・包装はある程度のレベルになっていたが、その後、当センターの専門家派遣事業を利用し、デザイナーにパンフレットや首かけ、シールの制作、ラベル表示のアドバイスなどを依頼し、更なる商品のブラッシュアップを行った。

「チョコも酒も藍染めも、職人の手仕事の技で1つ1つ作られるもの。量産はせず、心を込めて大切に販売していきたい」と江上さんは商品への愛情をにじませる。



A



B

A 販売時のディスプレイも自分たちで。こうしたイベントでの販売のほか、取扱店での販売は好調で、出荷後まもなく売り切れるほど盛況だという。

B 「あきた食のチャンピオンシップ2016」奨励賞の記念盾。

#### 事業概要 専門家派遣事業

企業等が抱える経営・技術・人材・情報等の課題に対し、センター登録専門家を派遣し、診断・助言を行います。

お問い合わせ

あきた企業活性化センター 総務相談グループ  
総合相談担当

TEL 018-860-5610