

# 老舗製あん業の新しい挑戦

「和菓子の素材で  
季節を感じて  
欲しい」と  
円城寺キミ子社長



## [かどや食品工業株式会社]

〒014-0347 秋田県仙北市角館町小勝田下村 21 / TEL.0187-54-2078 FAX.0187-54-2079  
E-mail: kadoya-anko@outlook.jp



A

### 昔ながらの職人技で作られた甘納豆 を活かして新規顧客の獲得を目指す

#### 伝統の味を守りながら、新商品の開発に挑戦

「かどや食品工業」は、2018年4月に創業70周年を迎える老舗の製あん業者だ。厳選された小豆を原料に、昔ながらの手作業で作られたあんは、伝統の味、おふくろの味として愛され続けてきた。

今も昔と変わらぬ味を守る「かどや食品」。職人たちの作るあんの確かな品質には定評があるものの、縮小傾向にある市場に危機感を抱いていた。強いPRポイントを持つ自社商品の開発と販路拡大の必要性を感じ、昨春、当センターの主催「商品企画セミナー」を受講。9月には通販大手フェリシモ主催の「スター商品誕生オーディション」で見事採用される。開発した商品「大安吉日の甘納豆『ケヲハレ』」は、今では複数企業との取引を獲得(商談中含む)する自信作だ。

オーディションから間もなく、フェリシモでの商品化が決定。12月のカタログ掲載を目指し、急ピッチで準備が進められた。あきた産業デザイン支援センターの助言や専門家派遣事業を利用し、パッケージのデザインやコピーが決められた。

#### 暮らしの中の豊かさへの気付きを甘納豆で表現

ケヲハレとは、「ケの日(日常)をハレの日(特別な日)に」という意味。「日々の暮らしを丁寧に積み重ねることで、ハレの日を迎えることができる。だからこそ、一日一日を大切に」という思いが込められている。大安吉日のみに限定生産される甘納豆に、二十四節季にちなんだフレーバーとカラフルなあられが添えられた、見た目にも可愛い甘納豆だ。

フェリシモのカatalog・Webサイトで頒布会に申し込むと、季節ごとの甘納豆が毎月届く。みのりカフェ(S-PAL 仙台)でも販売中。今後の目標は、より多くの人にこの『ケヲハレ』をお届けすること。大安吉日製造の縁起のいい甘納豆なので、お祝いや引き出物などへの利用も期待される。老舗の今後に注目だ。



B



C

- A パッケージデザインは Little A 鎌田あかね氏。
- B 昔ながらの製法で作られた練あん・粒あんと、蜜漬け小豆。厳選された小豆を煮崩れないように煮上げ、砂糖蜜に漬けて仕上げた蜜漬け小豆は、職人の技が光る逸品。産直センター、道の駅などで購入可。
- C 甘納豆の製造風景。

#### 事業概要 産業デザインに関する助言

産業デザイン、製品開発、マーケティング等についての専門的な助言やデザイナーとのマッチング、コーディネートを行います。

お問い合わせ

あきた企業活性化センター  
知財・デザイン支援課(あきた産業デザイン支援センター)  
(018-860-5614)まで。