



センター活用事例

知財・デザイン
活用事例

02. » こめらむね制作委(踊館亭)

現役大学生が開発!新しい秋田菓子の形 こだわりの「射貫もなか」で観光にアクセントを

新しい「秋田らしさ」を
秋田の事業者に繋げる
ワンハンドスイーツを開発



代表 竹内 大

こめらむね製作委(踊館亭)

〒018-2302

山本郡三種町下岩川字

長面谷地39-2

TEL:090-5365-6088

<https://komeramune.studio.site/>



HP



秋田らしさを感じる「新たな土産物」を

秋田県立大学生物資源学部アグリビジネス学科4年生の竹内大さん。大阪府出身の竹内さんは全国各地を訪れ、雪国で暮らしてみたいという思いを抱いていたという。農業への興味もあったことから秋田県立大学への進学を決めた。

秋田らしいお土産が少ないと感じていた竹内さんは、秋田の新定番土産を作ることを事業のコンセプトに、2年生のときに起業した。県産あきたこまちの米粉と県産リンゴジュースを使った商品「こめらむね」を企画・開発。「こめらむね」は現在、秋田駅ビル「トピコ」の店舗や空港、県内の道の駅などで販売し、安定した売上を確保している。

次なる商品企画を考案すべく、情報収集をしていたところ、活性化センターから仙北市角館においしいあんこを作る製菓所があることを教えてもらった竹内さん。50年以上製菓業を営む「かどや食品工業」へ足を運び、相談をするなかで角館・武家屋敷らしさをもった新しいスイーツの構想ができていった。



「踊館亭」という屋号を付けた組み立て式の手作り屋台は、昭和レトロ感が満載。



屋外では炭火の七輪を使うが、屋内では電気七輪で最中を炙る。香ばしい香りが食欲をそそる。



完成した最中は同じく事業に参加する萩原さんの手づくり判が押された包み紙に入れて提供される。

オール秋田の技術で生み出す和スイーツ

かどや食品工業から紹介され、もなか種を作る県内の企業と繋がり、小さなもなかを串に刺して提供する「射貫もなか」の商品企画に辿り着いた。かどや食品工業が普段製造するあんこは、日持ちさせるために砂糖を多く使っている。開発するもなかは、その場で食べるスタイルを想定しているため、賞味期限を延ばす必要はないと判断し、水飴を使わず、砂糖の量を減らしたあんこを特注。その結果、砂糖と小豆だけで作ることで小豆の香りが立つあんこが出来た。

「提供する際にライブ感があると喜ばれる」という活性化センターからのアドバイスを受け、七輪で炙る提供方法とし、それにより、もなかの皮をパリッとさせ、香ばしい香りで人を引き付けるという新たな魅力も生まれたという。また、活性化センターの知財総合支援窓口のサポートを受け、射貫もなかの形状について現在意匠登録の申請を進めている。いずれ型が出来上がり次第、意匠登録出願中の球型に変更予定だ。