

3類型	鈷工業品の技術	通巻番号	4-28-005
地域資源名	鮎菓子	認定日	平成28年7月6日
地域	岐阜市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:「鮎菓子」の製造技術を進化させ鮮やかな発色を可能とした鮎菓子の開発・製造

会社名:伸光製菓株式会社
(法人番号:6200001002440)

所在地:岐阜県岐阜市村山1丁目61番地

連絡先:TEL:058-235-9030
FAX:058-235-9031

HP :<http://www.shinkouseika.co.jp>

事業概要(新たな活用の視点)

・当社は、創業より岐阜市にて和・洋菓子の製造・販売を行ってきたが、その大半を和菓子が占めている。和菓子業界全体の市場規模が縮小する中、地元岐阜市の地域資源である「鮎菓子」を活用した新たな菓子製造に取り組んできた。従来品は、カステラ状の生地と求肥(白玉粉または餅粉に砂糖や水飴を加えて練り上げたもの)から出来ており、外観の色や味は伝統的ではあるが古いというイメージが拭えず、製品としての魅力に欠けていた。本製品は、当該イメージを払拭すべく、カステラ状の生地に色付けすると同時に求肥にも色付け及び香りとう風味を加えることで、今までにない鮮やかな発色を可能としたピンク色のいちご鮎菓子を完成させた。



【写真: ピンク色のいちご鮎菓子】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・生地に、焼色(焦げ目)を付けない焼成技術は、当社の積年の技術・ノウハウにより実現できたものであり、外観の色及び、味・風味の違いから訴求力のある製品と言える。

◆市場性

・開発プロセスに高校生(女学生)を参加させることにより、消費者ニーズを反映させていることから、当社の鮮やかな発色を可能とした鮎菓子のニーズは高いと言える。

◆販路

・既存販路(関連会社の小売店舗である緑水庵の6店舗、岐阜県下の旅館、近隣の量販店、近隣のキオスク)と同時に、自社ウェブサイトを通じた販路として活用することにより、特に岐阜県外の消費者に対して「鮎菓子」の知名度向上を図ることにより、当社のみならず地域全体の売上拡大を目指す。

地域における関係事業者との連携

・岐阜県、岐阜商工会議所、近隣の各務原商工会議所、岐阜県下の和菓子屋等々と連携し、「鮎菓子」の知名度向上を図ることにより、各企業の売上拡大に繋がる面的な施策実施を行うことにより地域活性化に寄与することを目指す。