

3類型	鉱工業品の生産に係る技術	通巻番号	1-19-011
地域資源名	姫路の菓子	認定日	平成19年10月12日
地域	兵庫県姫路市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

## 事業名：地元の良質・高級素材を使った究極の“（新）播州駄菓子”の製造販売事業

会社名：常盤堂製菓株式会社

所在地：兵庫県姫路市船津町1788

連絡先：TEL：079-232-0682  
FAX：079-232-5835

H P：http://www.tokiwa-do.co.jp/

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・姫路では「かりんとう」は地元を代表する播州駄菓子として生産が行われてきた。元来、「かりんとう」とは、地域の素材の特性を活かした地域の商品であったが、流通が発達した現代では、江戸かりんとう（黒糖かりんとう）が市場の約60%を占めている。
- ・一般的に黒糖かりんとうは醗酵した生地に黒糖蜜をかけたものであるが、姫路かりんとうは、かたこね製法（播州こね）の技法により、よく捏ねた生地にあっさりとした蜜をかけたものごとをいう。
- ・近年、「かりんとう」のような油菓子は市場の減少と価格の下落が起こっており、生産量が20%程度、出荷金額が10数%落ちてきている。
- ・本事業では、播州の生地作りの特長であるかたこね製法を活用し、ひと口サイズの新しい「かりんとう」を作り、新ブランドを設立する。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・新しい商品は、姫路かりんとうの技法を継承し、改良することで、小さく丸いボール上のひと口サイズのかりんとうを実現、黒糖かりんとうでもなく、姫路かりんとうでもない中間の食感を実現する。また、かたこね技法では、油を必要以上に吸わないため、たくさん量を食することが出来る。

#### ◆市場性

- ・油菓子の出荷金額は年々下がっているが、増加傾向にある贈答市場を狙って商品の高付加価値化を行うため、姫路の特産品をイメージし、瀬戸内海産の青海苔、丹波産黒豆きな粉、西脇山田錦、福崎ゆず、夢前そば粉、赤穂の塩等多品種少量生産の商品化を進める。

#### ◆販路

- ・また、軽くスナック風にすること、健康素材・野菜等を使用することで、若年層～40代の新たな市場の獲得を図る。



【常盤堂製菓のシェアは、西日本一。約30種の製品がある。】



【家庭向けの贈答品の1/3はお菓子】

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・平成20年4月に開催される日本最大のお菓子の祭典“全国菓子大博覧会 姫路菓子博2008”へ出展し、播州駄菓子の地位を高め、地域産業の活性化に貢献する。