



**本物へのこだわりを深く掘り下げた新ブランドの誕生。**

風月堂は、かねてから地域資源を守ることを旨としてきた菓子メーカーだ。例えば前述の「サツマイモ」。「吉紫いも」はこの会社が西之表の特区で原種育成栽培し、商標登録を取ったもの。やがてこの種子島紫いもは、洋菓子「サツマジェヌ」に姿形を変えて好評を得る。

一方、さつま町でとれた南高梅には「薩摩西郷梅」と命名。同時にその梅肉を練りこんだ「薩摩西郷梅かるかん」を開発。これを起点にブランド化を進める予定だという。

代表取締役の馬場甚史朗氏は、この5品を「デリセス風月」という新ブランドの第一弾と位置づけた。「デリセスとは最高のご馳走の意。当社の伝統や技術に革新というエッセンスを加え、より鹿児島県の地域資源にこだわった「本物」のお菓子作りに邁進していくつも

**地域資源の活用が与えてくれた、世界へ広がる「夢」。**

さらに無農薬栽培の「知覧茶」などを合わせた3種類の「サブレ」が完成。こうして風月堂のラインナップには、安心・安全・健康な素材で作る計5品の新作が加わった。

(上)「サツマジェヌ」の製造風景。ひとつずつ丁寧に作られていく。イモの餡とショコラの組み合わせが実に秀逸な和洋折衷スイーツだ。  
(中) 工場の衛生管理の厳しさはスタッフ自身が驚くほど。  
(下) 馬場社長の「正直なお菓子を作ろう」というポリシーと、製造工程は心のこもった手作業中心となる。

これは地元貢献につながる。同時に、県外マーケット開拓の足がかりにもなるだろう。事実、「サブレ」は新宿伊勢丹との共同開発を果たし、「デリセス風月」は将来フランス出店を目指すとか。創業89年目の老舗が仕掛ける、今後の展開が実に楽しみになってきた。

Company Info.

**革新を怖れず歩きはじめた、鹿児島県を代表する菓子メーカー。**

創業は大正8(1919)年。数々の名物菓子を通して県民に親しまれてきた、地場菓子メーカーの代表的な存在。定番商品としては「かるかん」「さつまどりサブレ」「エフ」などが有名。県内には15の直営店舗を有している。

昨年、馬場甚史朗氏が代表取締役に就任してから、地域資源活用の姿勢が本格化。その成果として「デリセス風月」が立ち上がったのは本文にありである。風月堂をさらに躍進させる牽引役として、この新ブランドは内外から大きな期待を集めている。



馬場甚史朗さん/07年、代表取締役に就任。前年までは別会社にて社長と会長を兼任。地元農家と共存共栄をはかる「農業発想」を掲げ、誠実な仕事に取り組んでいる。

**株式会社 風月堂**

鹿児島県鹿児島市上福元町5626  
TEL.099-268-4161



無添加・無農薬の「鹿児島のみ」を活かした新ブランド「デリセス風月」の商品。自然素材ならではの、豊かな甘みが印象的だ。

**【鹿児島県・鹿児島市】**

**さつま町産南高梅、さつまいも(種子島紫原種いも)を活用した、オリジナル商品の開発と販路開拓**

**株式会社 風月堂**



○活用する地域資源：うめ、さつまいも、黒酢ほか

**1件の相談が老舗菓子メーカーの未来を動かす。**

鹿児島県内で圧倒的知名度を誇る風月堂に、さつま町の町長から相談が寄せられたのは昨年のこと。「毎年、一次加工品として県外へ700トンも出荷しているさつま町の南高梅を、地元名産としてブランド化できないだろうか」。その頃サツマイモで独自に商品開発を行っていた風月堂は、これを快諾。両者の未来に新たな可能性がもたらされたのは、この時だった。