

頑張る企業を応援します！

中小企業応援団

愛知県信用保証協会 × 中部経済新聞



掲載日 2020年12月18日

株式会社丸八製菓

「美味素朴」の団子づくり

団子・五平餅といった昔ながらの和菓子を主力商品とする株式会社丸八製菓。

素材と伝統を大切にしつつ、斬新なアイデアで新しいニーズも開拓。

代表取締役 鈴木昌敏氏に当社の“こだわり”について語ってもらった。

Company Data

株式会社丸八製菓

代表取締役 鈴木 昌敏

住所 豊橋市高田町字下地 25 の 1

電話番号 0532-29-0808

URL <http://www.yagumo.co.jp>

紹介金融機関 豊橋信用金庫



商品にかける想い

おいしいだけでなく環境への配慮も

商品には、厳選した国産の“こだわり”材料を使っています。米は1年ほど寝かして水分を安定させ、粘り過ぎず歯切れを良くし、小豆も北海道産を使っています。一時期小豆の価格が高騰しましたが、それでも使い続けました。頑固過ぎると自認していますが、シンプルな商品だからこそ、素材の味が直に出ます。商品づくりでは「美味素朴」という考えを大切に、丁寧に一生懸命つくることを心掛けています。当社が長く事業を続けてこられたのも、こうした姿勢が評価されてきたからだと思います。

最近では、新城市の「四谷の千枚田」で収穫されたお米「ミネアサヒ」を使った五平餅をつくっています。ミネアサヒは昔ながらの農法で育てられており、刈り取った稲はじっくり天日干しされ、ほどよい水分が含まれています。また、串には新城の鳳来寺山近くの杉を利用し、さらに、焼いた際に杉のほのかな香りをお楽しみ頂く様に、特に油分が少ない杉の辺材を使っています。国産の良い品を取り扱うことで、微力ではありますが、手間のかかる農法や林業の保護、ひいては地域の自然保護につながればと考えています。

当社の歩み

店頭販売で拡大、買い物のお供に



当社の歴史を振り返りますと、1948年に和菓子の製造を始め、その後は当時、地元で盛んに栽培された落花生を生かしたピーナツの加工にも乗り出しました。そして、消費者のニーズの変化とともに団子の製造をスタートし、今の礎を築き始めました。

団子の販売が広がるきっかけになったのが、地元の「Aコープ」店頭での実演販売です。買い物客に喜ばれ、徐々に販売が軌道に乗りました。各地で食品スーパーが増えたことも追い風になりました。また、宅急便による配送を他社に比べて早く開始し、遠方にも団子の材料をお届けできる仕組みを整えたことで、扱ってく

れる店舗を増やすことができました。スーパー店内でたこ焼き、たい焼きと一緒に当社のみたらし団子が売られ、家族連れのおやつとして親しんでいただいています。

ヒット商品誕生

見てかわいい、食べておいしい「チョコマント」

団子は中高年世代に好まれる一方、団子や五平餅は色彩が地味で“映え”ないため（笑）、若い世代のファンづくりが課題になっていました。地元のお祭りに出店する際、若いスタッフの発案により、団子をチョコレートでコーティングしカラースプレーで装飾したところ、かわいらしい見た目が好評でした。そこで「チョコマント」と名付け商品化に踏み切ったところ、予想を上回るヒット商品になりました。今では、ハロウィンやスイカ風の商品も展開しています。日本人は、遺伝子レベルで米製品に親しみをを持っていると考えており、チョコマントを食べていただいた若い客が、年を重ねて当社の団子・五平餅を食べていただく、そうして幅広い層に広がり、長年に渡ってご愛顧いただきたいと思っています。

新たな挑戦

新型コロナウイルスの向こうに

新型コロナの影響は当社も例外ではなく、一時的に売上が落ち込みました。9月の連休に前年並みに戻りましたが、先行きは不透明です。そのような中、新しい取り組みとして、4月に倉庫前で直売を始めました。好評だったため、10月初旬に倉庫の一部を改装し、本格的に販売所を設けました。今後は、直売店の多店舗化を進める予定です。



また、当社は団子の販売だけでなく、小売店やイベントの販売サポートにも力を入れています。販促物のポスターやのぼりのデザインを自社で手掛ける等、店舗デザイン、運営に関するアドバイスまで売れる店づくりをトータルサポートしています。イベント内容や季節などに応じ、顧客の要望に迅速に対応し、顧客にとって使い勝手のよい会社であり続けたいと考えています。