

株式会社金庄

江戸前海苔の製造卸販売、海苔関連商品の仕入卸販売
海苔料理体験教室の運営等

(所在地) 千葉県船橋市東船橋1-2-2

(連絡先) 047-422-3856

(ホームページ) <http://www.cha-cha.co.jp>

支援前の課題

千葉県産江戸前海苔の消費・生産量の減少

コンビニエンスストアのおにぎりに代表される他県産の量産海苔と比べて、パリッとした食感や風味、独自の芳しい香りなどで品質の優位性が尊重され、高級海苔として取引される千葉県産江戸前海苔だが、中食需要の拡大もあり消費が減少している。

江戸前海苔の中でも出来ていなかった差別化

「江戸前海苔」という伝統産業を支えながら海苔の消費拡大に努めるため、産地ツアーや工場見学、海苔料理教室などを長年行ってきた。さらに「江戸前海苔」の風味の良さを最大限引き出すため、「石焼のり®」を開発し発売中だが顧客に定着していなかった。



支援内容

○「石焼のり®」の風味と味を客観的に評価

「石焼のり®」の秀逸な香り、風味と食感がもたらす多くの食材との相性の良さを、ユーザーと試食を行うことで客観的に証明した。

○テストマーケティングをもとにレシピ開発

商業施設でのテストマーケティング結果を活かし、何にでも手軽に巻く食べ方をコロナ禍の中食需要に合わせて訴求。食べ合わせの相性が良い食材やレシピをリスト化した。

○製販一体でブランド化に着手

補助金を活用し新しい製造ラインの導入が実現したため、導入時期に合わせた販売キャンペーンの展開に向け、千葉県の特産品を使った食べ方提案の準備に着手した。



石焼き芋と同じ製法で焼き上げる「石焼のり®」は豊かな香りと優れた保湿性が特徴で、ご飯やパンに加え、チーズや生ハムを巻いたおつまみ、フルーツとの相性もユーザーから好評

支援の成果

○自信を持って「石焼のり®」のコンセプトを設定

客観的な検証を経て「石焼のり®」のコンセプトを定めたことで事業の方向性を固めることができた。

○ブランド化の「軸」が明確化

様々なメニューや食材と組み合わせることで、新しい風味や美味しさを生む力を持つ海苔であると認識し、食べ合わせを発見しやすい点をブランド化の軸とした。

○今後のプロモーション戦略が明確化

「石焼のり®」のブランド化・旗艦商品への育成に絞る方向で事業戦略の意思決定が出来た。補助金を活用し新たにWebを活用した戦略に着手し、真の製販一体を目指せる体制を整備できた。

支援の感想

指導を通じて、「石焼のり®」は磨きあげればブランド構築が可能だと理解できました。

具体的な食べ合わせやレシピ案などの指導に加え、SNSなどへの効果の助言等もいただいたことで、今後事業を進めていく方針を固めることができ感謝しております。



株式会社金庄
専務取締役 金子 正さん