

## 株式会社わづくり

土産品の製造・仕入れ・卸・販売  
饅頭の自社製造販売、菓子の製造・卸・販売  
(所在地) 千葉県鴨川市代535-2  
(連絡先) 04-7099-3123  
(ホームページ) <http://wadukuri.com>



### 支援前の課題

#### 地元鴨川の地域資源を活用し、通年の売上を作りたい

これまで様々な地域資源を使って、饅頭の商品開発・販売を行ってきたが、饅頭は夏場になると売れにくいいため、夏場でも売れる新商品開発・販売を行いたかった。

#### 厳しい観光産業だけでなく、一般の消費にも求められる商品開発と製造販売

地元の旬な地域資源を活かし、年間を通して魅力的な商品を開発、製造販売を行い、厳しい観光産業に左右されない売上の維持、向上が必要であった。しかし、商品開発のノウハウや製造スタッフの育成、運営体制の整備など課題もあり、開発に取組みずじまり。

## 支援内容

### ○新商品のレシピや製造ノウハウに関する助言

戦略的な商品のシリーズ化を踏まえた新商品が安定的に生産できるよう、生産工程のマニュアル化、レシピ配合、現場スタッフへのレシピ指導、製造工程ブラッシュアップについて、具体的な指導を行った。

### ○ブランディング、効果的な広報PRに関する助言

小福物語「口福 = こうふく」という商品コンセプトを確立。ブランドプロモーションを目的としたデザインの考え方、ブランドロゴの訴求方法、メインターゲットに見合う基本デザインなどについて支援した。



地元の柚子、レモンを使った『小福物語』シリーズ商品

## 支援の成果

### ○新商品販売による新規市場の開拓

新型コロナウイルスの影響により、レジャーや宿泊施設への来客が見込めない状況の中、新たな売り場に出店することができ、新規のお客様を呼び込むきっかけが出来た。

また、地元住民が出先に持っていく手土産、WEB販売での非対面商品として訴求できる新たな商品ラインナップが生まれた。

### ○今後の新たな商品開発につなげる

地元の旬な地域資源である“甘夏”を活かしたクッキーサンドを作る過程で、商品開発の業務フローの基礎を学んだ。

今後は自らこの開発スキームをフル活用し、新たな商品開発を行うことで、安定した収益が期待できる。

### 支援の感想

甘夏を使った商品を作りたいと5年以上前から考えていました。

何を作ろうか悩んでいた時に、レシピづくりなどを助言してくれる専門家もいることを知りお願いしました。

何度かの面談でヒントをもらいクッキーサンドの開発を決め、一番の課題だった1次加工やロゴマーク作り、作業効率など全般に伴走いただき発売に漕ぎつけました。

念願だった地元の果実を使ったお菓子を大切に育てていきたいと思えます。為せば成る！こと、物を作る楽しさを改めて感じる良い機会となりました。



株式会社わづくり  
代表取締役 羽鳥 鋭一さん