

》商工会議所活用レシピ

「高いけど、やっぱりおいしい」と言われるブランドを目指しています

三河湾は海の幸に恵まれた地域で、古くからつくだ煮業者が数多くいました。わが社もその中の一つで、130年以上の歴史を誇ります。

三河つくだ煮の特徴は、つややかな表面の美しさ。また、200種類もの商品群をつくり上げた高い技術力があります。

しかし、日本人の食文化はほとんどん変化しています。それに伴い、伝統食を扱うこの業界の市場規模も徐々に縮小しつつあります。日本中の同業者が、苦戦を強いられている状況です。

そんな中、経営努力により商品の値段を下げることも必要ですが、私はほかにやるべきことがあると考えていました。それは、消費者に「高いけど、やっぱりおいしい」と納得していただけるよう

な、ブランド力アップの取り組みです。

そこで平成18年、豊橋商工会議所に相談して、中小企業庁のJAPANブランド育成支援事業に応募。無事採択され、ブランドづくりのための活動を本格的にスタートさせることができました。

本事業を通して、同業者はもちろん、コーディネートも、デザイナーも、みんな地域を愛する仲間として、連携を強めることができました。

新商品は、メンバー各社が自慢の一品を持ち寄って完成させたギフトセット。大手企業のOEM（他社ブランドでの製品製造）でないと、なかなか納品できない百貨店や大型スーパーでも、この商品を取り扱ってもらうことがで

き、とても好評でした。

国内外の展示会にも数多く参加し、三河地域の総合力をPR。来場者からは、「こんなにおいしかったんだ」と驚かれることもありました。

これからは、もつと多くの人に、つくだ煮を食べてもらいたい。例えば、年に数回でもいいから、学校給食で使ってほしい。それから、贈答用だけではなく、自宅用にも気軽に買ってほしいのです。

最近、高齢者向けメニューにも挑戦しようと考えています。かむ力が衰えてきた人でも、食べる喜びを味わえるように、新しい製造方法を研究しています。

私たちにやれることは、まだまだたくさんある。商工会議所と力を合わせて、伝統あるこの産業を盛り上げていきたいですね。



合資会社濱金商店
代表社員
高坂 彰一さん

ご相談は最寄りの商工会議所までお気軽にどうぞ

担当者からひと言



豊橋商工会議所
(愛知県)
経営指導員
樋口 正博

濱金商店の高坂さんには、ブランド力アップ推進委員会の委員長を務めていただきました。JAPANブランド事業に関する会合は、3年間で延べ80回にも及びました。メンバーは忙しい人ばかりですが、本業の合間を縫って、商工会議所に足を運んでもらいました。

十分に議論を重ねることで、全体としての方向性を固めることができ、だからこそ、具体的な活動にうまく結び付けることができましたのだと思います。

日本の食卓に白いご飯が欠かせないうちは、つくだ煮の需要はなくならないと思います。今後、新たな魅力を発信し、販売方法を工夫するなどのサポートを、私たちは続けていく予定です。