
株式会社日昇堂

認定テーマ名：栃木県産の原材料を使ったラスク等の新商品開発および販売

1. 認定事業の現況

日光ラスクとして、6種類（シュガー、メープル、抹茶、黒糖、イチゴチョコ、ビターチョコ）を開発した。パッケージをテトラパック、スタンダード、贈答用などターゲットごとに分けて、価格帯も380円から3千円以上などの幅広いバリエーションを構築している。

販売先としては、自社店舗に加えて、栃木県内の道の駅10店舗、SA5店舗、宇都宮駅、那須塩原駅、小山駅などにて販売を行っており、日光市のみならず栃木県のお土産として認知されてきている。

購入層は、当初は県外顧客が多かったが、近年は県内顧客が県外へのお土産品として購入することも増えてきている。ネット販売も好調であり、日本全国から注文をいただいている。

これまで様々な商談会、展示会に出展しており、多くのバイヤーや商品企画担当者の方々から好評であり、取引が首都圏を始め全国に広がっている。特に一口サイズであることが女性に大変人気であり、通常のラスクにはないこぼれずに食べやすいということも評価されている。また、含浸製法によるチョコレート味は、パンの芯までチョコレートが浸透しており食感を追求した他にない味として当社の人気商品に成長した。

生産体制は、パンの裁断などが手作業であったが機械導入を図り、5倍の生産性を高めており毎日の受注に対応ができるようになった。

これらのことから、日光ラスクの知名度とともに当社および既存の商品の認知度も向上している。



様々なバリエーションを展開

2. 今後の展望（見通し）

これまでの商品に加えてさらに地域の材料などを活用したシリーズ展開を検討しており、地域の顧客のニーズに対応していくことを常に考えている。観光地であることから季節限定商品やここだけ商品などの開発で閑散期対策も考えている。

ベースとなるラスクの商品力と認知度によりこれらの展開もしやすくなっている。

ラスクの取り扱い量が増加しており、自社の柱になってきていることから今後ラスクの専門店などを配置していきたい。地域への貢献として日光のプロアイスホッケーチームやプロサッカーチームである栃木SCなどとタイアップしたコラボ商品が好調であったことから今後もさらなる連携を図り、観光ツーリズムなども絡めて地域活性化を進めていきたい。

これまでの和菓子中心の販売では中高年顧客が多かったが、日光ラスクの販売により若い世代の顧客による購買が増えており購買層が厚くなってきたことから、今後も外国人や子供などへの顧客開拓も見込んでいる。

社内においてもヒット商品をつくっているという気持ちが芽生えて、ものづくりに対しての考え方や行動が変化しており、技術の見える化も今後進めていく。

このような状況の中で、さらなる品質向上と生産対応力を高めていくことが今後の課題である。

3. 認定を目指した経緯

日光には、羊羹・ゆば・たまり漬などのみやげ物があるものの、購入する年齢層が比較的高い商材が多い。また、当地の原材料を多く使用した商品は少ないことから伝統的な和菓子に変わる商品開発を考えていた。

東日本大震災後の地域復興への気持ちから、地域を元気にしたい商品として、日光を元気にできて老若男女を問わず気軽に食べられるものはないかとの思いから、「ラスク」の製造・販売の検討を行った。その後、ラスクの試験的な販売をする中で、購入者から「おみやげ品として栃木県産の農作物を使用したラスクはないか」等の意見をいただくことが多かったことからニーズをキャッチして、ラスクのベースとなるパンの原材料および味付けなどを地域資源にこだわった新しい商品開発を行うこととした。



丁寧に心を込めて製造



元祖日昇堂日光本店

4. 利用した中小機構の支援策

中小機構の支援策は販路開拓支援施策を主に活用をした。定期的な展示会案内を確認しながら自社に合った展示会を選び積極的に活用をさせていただいた。

展示商談会に出展することで、バイヤーや関係者の意見を聞いて、自社の方向性やヒントも多く得ることができるとともに他の認定事業者とのネットワークも構築できた。また、原料メーカーや技術の情報交換なども図れたことで販路以外のメリットも享受できた。パッケージの一新や地域内外でのネットワーク構築にも助言指導を受け、商品の認知度向上と販売促進に効果的だった。

5. 企業概要

事業者名	株式会社日昇堂		
本社所在地	栃木県日光市今市1447		
ホームページアドレス	http://www.ganso-nisshodo.jp/		
設立年月	昭和28年10月		
資本金	10,000千円	従業員数	70名
売上高	全体 923,400千円、認定事業の売上高 188,000千円		

平成29年6月30日現在

6. 認定事業の概要

テーマ名	栃木県産の原材料を使ったラスク等の新商品開発および販売
テーマの概要	<p>栃木県産の小麦（麦の香り）、米粉、ホエー、二条大麦、日光の水を原材料とし、新しい食感と風味を追求したオール栃木県産のパンを使ったラスク等の商品開発及び販売を行う。</p> <p>また、「イチゴ」、「トマト」、「はちみつ」といった栃木県の地域産業資源となっている農作物および栃木県内の名産品でフレーバーをつけた新商品開発を行い、セグメントしたターゲットごとに商品のバリエーションを豊富に揃えていく。</p>
認定期間	平成24年11月1日～平成29年6月30日