

[機構について](#) > [情報提供活動](#) > [動画で見る企業事例「企業未来！チャレンジ21」](#) > [2002年放送分\(非公開\)](#) > 10月26日放送分 地元産の素材にこだわる 大人気！旬の菓子づくり

10月26日放送分 地元産の素材にこだわる 大人気！旬の菓子づくり

26日(TX・TVO)

27日(TVA・TVH・TVQ・RCC)

28日(BSJ)放送

郷土の素材にこだわり、四季折々のお菓子づくりをしている岐阜県恵那市の(株)里の菓工房(資本金4,980万円、従業員110名)。

同社の代表的な商品は、季節に合った素材の組合せにより、1年を通し販売される『栗きんとん』。

使われる栗は、特殊な剪定方法で、高品質な栗を提供してくれる恵那地域の農家が栽培する『超特選栗』である。

さらに、栗だけに留まらず、地域の素材を大切にし"世界に一つしかないものをつくらう"とする同社の商品開発に取り組む姿を紹介する。

地元産の素材にこだわる 大人気！旬の菓子づくり

[視聴覚教材No. TV14-30](#)

[動画配信中\(新規ウィンドウ\)](#)



ここは 岐阜県の恵那市。恵那の名産は栗です。今日は、この栗を使ったお菓子で有名なお店に伺います。

旬の味を大切にすることこだわりの店。特に有名なのは、この栗きんとん。地元産の「恵那栗」以外は一切使わない。



この方が、こだわり菓子の仕掛人、鎌田社長。「今まで頼ってきた問屋や農協で素材を集めると、皆同じ物になってしまう。」そこで…



「里の菓工房 鎌田社長」

地元の農家から集めようと、まずは栗からスタート。

POINT: 素材は問屋に頼らず自分の足で探す



10年ほど前から、確実に良い品質の栗を提供してくれる農家と契約して仕入れている。「収穫した全てを買ってくれるので、安心して良質な栗づくりに取り組める環境。」と林会長。

POINT: 地元農家から直接仕入れる



「超特選栗生産部会長 林さん」

ここは、もともと和菓子屋だったが、「素材をどう使うか」という考え方なので、和菓子も洋菓子もある。「菓子というのは一つのくりであって、僕たちはそれを外していこうという考え方。」と鎌田社長は語る。



「栗を使った代表的なお菓子のモンブラン」



誰もが知っているもの(モンブラン)で、一番に！『素材重視で、オーソドックスなものをどこにも負けずに作っていこう』というのが洋菓子のコンセプト。

POINT: 定番商品も素材重視で一番を目指す



農家をまとめて、良い栗を作る指導をしている塚本さん。



「里の菓工房 鎌田会長」

社長の父である鎌田会長は根っからの菓子職人。社長は、その姿を見ながら育ち、菓子づくりに対するこだわりを強くしていった。

「この事例は、どの素材にも活かせる。素材のある町に出店し、その町づくりに貢献しようというのが我々のコンセプト。栗のおかげで身に付いた。」と鎌田社長。

POINT: 良い素材を見つけて売り上げアップ



[ひとつ上の階層へ](#)

[利用規約](#) [法的事項](#) [プライバシーポリシー](#)

Copyright©2007 Organization for Small & Medium Enterprises and Regional Innovation, JAPAN