

[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」](#) > [2004年放送分](#) > 3月6日放送分 空港で大人気の味とセンス! ~ 地場特産品を生かした洋菓子メーカー ~

## 3月6日放送分 空港で大人気の味とセンス! ~ 地場特産品を生かした洋菓子メーカー ~

6日(TX・TVO・TSC)

7日(TVA・TVH・OX・TVQ・RCC・TVQ・OTV)

8日(BSJ)

鹿児島県の地場産品であるサツマイモを使った洋菓子を製造する(有)フェスティバロ社(資本金500万円、従業員数31人)。同社のケーキは鹿児島空港内で売上トップを誇る程の人気商品だ。有機栽培で育てた原料や人手による丁寧な加工、販路の限定などで地場産品をハイセンスな商品にまで高めた同社のブランド戦略を紹介する。

### 空港で大人気の味とセンス!

~ 地場特産品を生かした洋菓子メーカー ~

[視聴覚教材No. TV15-48](#) >

[動画配信中\(新規ウィンドウ\)](#)



鹿児島にやってきた志垣さんは、お土産を探すため空港売店へ。

見つけたのは売店で8年連続売上NO.1のお菓子。

それは唐芋(サツマイモ)を使ったレアケーキ。各地の美味しい物を知っているスチュワーズさんもよく買って行くのだそう。このお菓子を作っている会社へ行ってみることに。





こちらがフェスティバロ社の郷原社長。  
社長の奥様が開業したレストランで、デザートが好評だったことが始まりだという。

現在、全国の空港で販売されている唐芋レアケーキは空港ごとに種類が違う。作り方は同じでも、イモの種類が違うことで色・味も変わる。



おいしさにこだわり、原料のサツマイモは直営農場で生産。秋にしか収穫できないので、新鮮なうちにペースト状にして冷凍保管する。

収穫期にペースト状にして材料を新鮮なまま保管



「防腐剤を使っていないので、各地に持って行くには冷凍するしかない。」と郷原社長。  
焼き上がったらすぐに冷凍し、冷凍のまま箱に詰めて出荷する。

・防腐剤を使わず出きたてをすぐに冷凍  
・素材の鮮度を保つため、冷凍したまま箱詰め・出荷





若い女性をターゲットにしたパッケージデザインと色彩。女性に支持される商品作りが売れるお土産を生み出す秘訣。

最大の強みはふるさとの大地、鹿児島が産んだ商品であることにあった。「お菓子里にふるさとがあるということ。全国で販売をしてみても、それが凄い財産だと気づいた。」と郷原社長は語る。



地元の特産品にこだわったことが、商品の競争力を高めた



ブルースカイ鹿児島空港支店の迫店長。「ぜひ販売したいとこちらからお願いした。お土産激戦区の羽田空港でもNO.1で、自信を持って販売できる商品です。」と話す。

原料となるサツマイモへのこだわりと女性に喜ばれる商品作りが、フェスティバロ社の強さの秘密であった！



[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