

女性店主の夢を実現！オール富山の「塩だしセット」の商品化と販路開拓

芋つる合同会社 (富山県)

しゃぶしゃぶ料理店を経営する一方、通販事業を法人化して富山産にこだわった商品を開発・販売

1. 相談のきっかけ

立山の天然水と、富山湾の海洋深層水塩をベースにした「塩しゃぶの出汁」を開発したが、販売価格の設定に悩んでいた。店主はこれまで支援機関との接点がほとんどなく、どこに相談してよいか分らなかったが、常連客からの薦めで「よろず支援拠点」が置かれている富山県新世紀産業機構を訪れた。

2. 課題整理・分析

「塩しゃぶの出汁」は、常連客の舌とアイデア、店主のこだわりと工夫で生まれた商品であり、それがこの商品と店の強みである。しかし、出汁だけでは商品力が弱いため、〆のラーメンを加えてセット商品としたいものの、原料の小麦は県外産であることも、オール富山産を目指す上で検討すべきテーマであった。信用面でも、法人格の取得が急務であり、売れる商品づくりと販路拡大が最も重要な課題であった。

3. 解決策の提案

売れる商品づくりと販路開拓を同時に進めるため、他の支援機関を巻き込んだ支援体制を構築し、支援計画書にまとめ店主に説明した。

- ・県内産小麦の調達(富山県新世紀産業機構)
- ・商談会等を活用した商品のブラッシュアップと販路開拓(商工会連合会、富山信用金庫他)
- ・プロジェクトマネジメント(よろず支援拠点)



4. 成果

平成26年7月中旬に店主が独力で法人格を取得し、「芋つる合同会社」を設立した。並行して、各支援機関は以下の支援を実施した。なお、同社は商工会の会員でもなく、信用金庫との取引もなかったが、快く協力していただいた。

1. 県内産小麦の調達について

富山県新世紀産業機構の支援先である製粉事業者から、県内産ラーメン用小麦「ゆきちから」を、また、八尾商工会の会員である製麺事業者から、県内産蕎麦を調達できた。

2. 商談会を活用した商品のブラッシュアップについて

9月12日に「塩しゃぶセット」が商品化され、ブラッシュアップを兼ねて展示商談会に参加した。

・富山県商工会連合会が主催した「とやまフードスタイルショー」に出品(9月17日)

また、1月に東京駅で開催される展示即売会にも参加予定

・富山信用金庫の協力を得て信金中央金庫が運営する「ビジネスマッチング情報掲載ページ」に掲載

・北陸農政局の紹介で、「食の発掘商談会in長野」に出品が決定(11月18、19日)

以上の支援を通じて店主の営業が功を奏し、商品化完了後約20日間で県内の道の駅2店で販売が開始され、大手冠婚葬祭企業と商談がまとまりつつある。また、よろず支援拠点のネットワークを活用し、国内有数のレタス産地との直接取引を目指して活動中である。

<相談者の声>

よろず支援拠点のおかげで、実際に商談の成立につながりました。またバイヤーの方々から商品の評価やブラッシュアップにつながるアドバイスもいただきました。どのように販売していいかわからず足踏み状態だったのが、目の前が開けたようでとても感謝しております。今後もお力を借りて新たな販路拡大を目指したいと思っております。

