

株式会社 横尾商事

認定テーマ名：根府川産のグリーンレモンを活用したレモンケーキ等の開発・販売事業

1. 認定事業の現況

当社は1965年創業の菓子製造販売、飲食事業、不動産賃貸業等を営む会社である。菓子製造販売事業に関しては1971年にフランス菓子の専門店(プチ・フルール/PETITE FLEUR)の1号店を横浜市上大岡に出店して以降、主に駅ビルを中心にケーキ販売店を出店し現在は9店舗と業容を拡大している。

当社は創業以来、原料にこだわり、おいしい商品をお届けすることを基本的な経営方針としており、バター・牛乳・チョコレートなど材料には最高のものを使っている。また、様々な種類のケーキの特徴にあわせて、数種類のバターや牛乳の中から最良のものを選び、さらに一緒に使用する素材の特徴によって使い分けを実施している。素材それぞれの特徴を活かし、更に添加物の使用を極力押さえることで、安心安全で独創性溢れる洋菓子を製造・販売している。

【プチ・フルール上大岡本店】



当社商品のこだわりを端的に示す商品がチョコレートである。世界で一番小さくて、一番美味しいチョコレートをつくると言われたスイス/マックス・フェルクリン社製の、選び抜かれたカカオ豆を72時間にも及ぶコンチングにより産み出される最高級のクーベルチュールを使用し、熟練されたショコラティエが1粒1粒丁寧に仕上げるチョコレートは、その口どけと香ばしさによりリピート客の多い商品となっている。

また、当社は地域に根ざしたお店であることを徹底しており、お客様の意見を商品開発・改良に積極的に活かすことに取り組んでいる。月一回の店長会議には、生産現場の人間も出席し、各店舗の店長から寄せられるお客様の意見を聞きとり、開発・改良のアイデアとしている。また、この場は試作品の意見交換の場となっており、開発中の試作品は店長が試食し意見を出し合っている。

認定事業により開発した商品は、湘南グリーンレモンケーキ、レモンパイ、レモンフィナンシェの3種類である。原料のグリーンレモン(早や摘みレモン)は安全性が高く、ジューシーで香りがよく酸味もしっかりある神奈川県根府川産のものを使用している。早や摘みとはいっても決して未熟感はなく爽やかさがあり、かつ廃棄に向けられていたグリーンレモンを活用することは、真に農商工連携の中心テーマとなる取り組みとなっている。

現在、認定事業開発商品は自社店舗を中心に販売

【湘南グリーンレモンケーキ】



を行っている。特に、湘南グリーンレモンケーキは早摘みレモンの爽快感が感じられるおいしさと商品デザインもマッチし夏場でも売上が落ちないリピート客の多い主力商材となっている。

2. 今後の展望（見通し）

認定事業の今後の展望については、現在、グリーンレモンを使用した商品を2品程度追加すべく、開発部門が中心となってその準備を進めている最中である。追加アイテムを発売し、グリーンレモン原料の使用量をアップすることで農商工連携によりつながったご縁を一層拡大していきたいと考えている。

開発商品の販路は自社店舗が中心ではあるものの、外部販売先としてイオン、イトーヨーカドー、相鉄ローゼン等の大手スーパーにも取り扱ってもらっている。今後は一層販路拡大に取り組み、湘南レモンの知名度UPに努めていきたいと考えている。

本事業により取組みを開始した地域原料を活用した商品展開は、神奈川県産の他の食材の利用にも広がっている。認定事業開発商品でもあるフィナンシェシリーズは、神奈川県産の地域原料を活用した商品シリーズと位置付けており、湘南レモンとほうじ茶(神奈川県秦野産)の2品を開発・販売している。得意先からの要望もあり、今後はゆず(神奈川県藤野産)等の原料を活用した追加商品の開発・販売を検討しているところである。グリーンレモンだけでなく、神奈川県産の原料を積極的に使用した商品開発を進めていきたいと考えている。

3. 認定を目指した経緯

認定を目指した時期は、個人店の出店ブーム、他業界大手企業の新規参入等、競争環境が激化しているタイミングであった。また、円安傾向・乳牛減少により原材料費の上昇を招いている一方、消費税増税等による消費マインドの落ち込みにより、原料上昇分の価格転嫁が難しい消費環境となっていた。こうした状況の中で、国産の安心安全を考慮し、産地や生産者が見える食材等を活用し、付加価値の高い新商品開発により競争力強化と新たな収益源の構築を目指すこととした。

パートナー事業者である廣井園芸は、小田原市の柑橘農家が多い片浦地域の根府川で、柑橘専門農家を営んでいる事業者である。12,000㎡の農場を保有している。この地区は愛媛県と土壌や日照条件がよく似ており、柑橘類を栽培するのに適しており、高い潜在能力をもった地区である。しかしながら、首都圏近郊ということもあり兼業農家が多く、この地区の持つ潜在的魅力を活かしきれていない現状にある。

当農園の根府川レモンは、農薬の使用を最小限に抑え安心・安全にこだわったレモンであるが栽培管理が難しく、レモンの木の枝にある棘や風の影響で皮の表面に「かいよう」と呼ばれる傷ができ生鮮商品として出荷できないものも多くある。また、大きなサイズのレモンは、果汁が良く取れ香りが強いにもかかわらず、生食用としては敬遠される傾向がある。本施策を活用し、地域性豊かな付加価値の高い商品づくりと未利用資源を有効活用していくことで、地元農業事業者の活性化につなげていきたいと考えたものである。

このように、当社と廣井園芸が連携することにより、新たな付加価値商品を開発、地域の活性化・発展に寄与することを意図した事業展開を目的とし、国の認定を目指すこととなった。

4. 利用した中小機構の支援策

農商工連携事業の申請・認定に至るまで中小機構関東本部にコーディネートして頂いた。また、認定事業の計画遂行のため、中小機構の支援メニューを活用し国際食品・飲料展(FOODEX JAPAN)への参加により、当社知名度アップと販路の拡大が可能となった。特に、認定を受けた結果として当社信用力の向上と広報効果が大きいと感じている。

5. 企業概要

事業者名	株式会社横尾商事		
本社所在地	神奈川県横浜市中区伊勢佐木町二丁目 92 番地		
ホームページアドレス	https://www.petitefleur.co.jp/		
設立年月	設立 2005 年（平成 17 年 5 月）、創業 1965 年（昭和 40 年）		
資本金	10,000 千円	従業員数	150 名

※令和元年 5 月 31 日現在

6. 認定事業の概要

テーマ名	根府川産のグリーンレモンを活用したレモンケーキ等の開発・販売事業
テーマの概要	<p>◆株式会社横尾商事 地元産のレモン(品種名『ユーレカ種アレン』)のサイズ、形状等で規格外品となる原料の中で早摘みしたレモン(グリーンレモン)を用いて、果汁のみならず、その鮮やかなグリーンの皮の部分も活用した商品開発(レモンケーキ、コンフィチュール等)及び販売を行う。</p> <p>◆廣井園芸 柑橘類の栽培に適した環境を活かしジューシーで香りがよく酸味もしっかりあるレモンを、農薬の使用量を最小限に抑え「安心・安全」にこだわり生産しその早摘みレモン(グリーンレモン)を(株)横尾商事に供給する。</p>
認定期間	平成 27 年 3 月 1 日～令和元年 5 月 31 日