

「旨味」に「甘味」と「塩味」を加えた 新食感せんべい「サクッとえびチョコ」 で若い世代にアピール

紹介事例の概要

- 事業者名 スギ製菓株式会社（愛知県碧南市）
- 認定区分 農商工等連携事業
- 認定事業名 北海道産馬鈴薯を活用した新食感せんべいの製造・販売事業
- 認定日 平成25年7月8日

独立行政法人 中小企業基盤整備機構
経営支援部 ハンズオン支援統括室

川端 伸清

「楽しさの創造」を掲げ事業展開

古くからえびせんべいの製造が盛んである愛知県碧南市に本社を置くスギ製菓(株)は、当地で昭和57年からえびせんべい、いかせんべいなどの海鮮せんべいの製造販売を行っている。また、製造直売店「えびせん家族」を8店舗、観光土産店「えびせんべい共和国」1店舗、「海鮮せんべい塩竈（宮城県塩竈市）」1店舗を展開して通販も行っているほか、菓子問屋やスーパーマーケットを通じた市販、OEM生産を行っている。

同社は「楽しさの創造」を経営理念に掲げている。これは、作り手が仕事を通じてやりがいや生きがい、達成感や自己成長といった楽しさを感じて働いていれば、それが商品に伝わりお客様においしさと楽しさを提供できるということである。この経営理念のもと、幅広い年齢層のお客様においしくて安心・安全なせんべいを提供している。しかし、せんべいは高齢層に好まれる傾向にあり、直営店への来店者も50歳以上の女性が全体の6割以上を占めている（スギ製菓調べ）。このため、同社が今後も発展していくためには、若い世代向けの新商品を開発する必要があるという結論に達した。



スギ製菓株式会社本社



直売店 えびせん家族本店



海鮮せんべい塩竈

新商品「サクッとえびチョコ」の開発

新商品では、同社独自の製法によりせんべい自体をサクサクに仕上げ、チョコレートを含浸させて新たな食感と味を引き出すようにした。チョコレートを使用したのは、統計的に若い世代はチョコレート系菓子への嗜好が強いこと、また、当時の杉浦三代枝社長（現会長）がチョコレートの活用を提案したからである。新商品開発決定後、全社員を対象とした公募アンケートを行い、商品名を「サクッとえびチョコ」に決定した。

また、新食感を実現する原料として同社の開発スタッフが着目したのが、JA 斜里町（北海

道斜里町)が開発した馬鈴薯澱粉「中斜里澱粉」である。同社は以前から商社を通じて購入していた。一方、JA 斜里町は、加工用馬鈴薯栽培の普及と澱粉加工技術の向上に取り組んでいた。このため、平成23年から馬鈴薯澱粉の販路開拓を行っており、この販路開拓で同社との連携関係が構築され、澱粉の安定供給が可能になった。連携関係構築後、JA 斜里町は澱粉粒子の大きさを分ける分級機で、「サクッとえびチョコ」に使用する粒子の最も大きい澱粉を作った。この澱粉は、純度が高くきれいな白色で膨張度が高い。また同社は、せんべいを「二度焼き」にして膨張度を高め、「サクサク」としたソフトな食感を出す技術を開発した。そして、新たに導入したチョコレート等含浸機で圧力をかけて、せんべいにチョコレートを浸み込みやすくすることで、チョコレートの味もえびの味も醸し出せ、チョコレートが溶けにくいという特徴を出すことにも成功した。こうして「サクッとえびチョコ」の試作品が完成し、平成24年12月から直売店「えびせん家族」でテスト販売を始めた。

農商工等連携事業認定

「サクッとえびチョコ」の試作品が完成した直後に杉浦社長(当時)は、中小機構の専門家から経済産業省の農商工等連携認定制度を紹介され、チャレンジしてみようと思った。同社は中小機構の専門家に支援を受けながら認定計画書を作成し、平成25年7月に農商工等連携の認定を受けた。木村直樹企画開発部課長は「認定計画書作成に当たって、科学的根拠に基づいたデータを蓄積させる方法を学んだことが技術力向上につながった」と語る。

農商工等連携認定後、社内ではすべての従業員が商品の良さをお客様に伝えるために工夫するようになった。また、「サクッとえびチョコ」は、最近では「イチゴ」「メロン」などバリエーションも増え、春にはホワイトチョコを使用

した「さくら」、秋には「いもくり」など季節限定商品も販売している。



木村直樹
企画開発部課長



「サクッとえびチョコ」
シリーズ

積極的な販路開拓

「サクッとえびチョコ」は直売店における販売のほかに、農商工等連携事業の補助金を活用して大小さまざまな展示会に毎年2~4回程度出展し、その結果認定後3年目からは卸問屋での商談がまとまり始めた。また、菓子専門店、観光みやげ物店等にも提案営業を行い、徐々に取り扱ってもらえるようになった。

今後の展望

今後の事業展開について、稲垣雅之経営管理部部長は「『健康』という付加価値を生み出す商品を開発して、健康にこだわりのあるスーパーマーケット等に販売したい。すでに、中小機構の食品分野の専門家からも支援を受けながら、商品開発を行っている。また、平成27年10月に完成した東北工場(宮城県塩竈市)を活用して、関東から北の地域に商品を発信したい。東北地方にはえびせんべいが出回っていないので、市場開拓の余地はあると考えている。さらに輸出にも力を入れたい。現在すでに、シンガポールや中国、香港へ商社経由で商品を提供している」と語る。

新食感せんべいの開発・製造及び販路拡大に取り組む同社の今後、大いに注目したい。