

お菓子屋は幸せの創造業！ 北海道の素材に こだわった砂川スイーツの開発

有限会社
か し し
ほんだ菓子司

- 代表者名
- 所在地
- 認定区分
- 認定事業名
- 認定日

代表取締役 本田 啓輔
北海道砂川市西1条北11丁目2-26
農商工連携
滝川市産のさつまいも及び本別町産の豆類を使用
したこだわり砂川スイーツの開発、販路開拓事業
平成27年10月

北海道ブランドのお菓子屋

北海道の札幌市と旭川市のほぼ中間に位置する砂川市。市内を通る国道12号線沿いを中心に、全国的に有名な菓子メーカーや老舗の菓子店が並ぶ。その街並みは「砂川スイートロード」と呼ばれ、市外や道外の観光客からも人気のエリアとなっている。

今回、ご紹介する有限会社ほんだ菓子司（以下「ほんだ」という）は、砂川スイートロードに本店を構える街のお菓子屋である。「お菓子屋は幸せの創造業」を理念として、1948年に創業。アップルパイをはじめ、誰もがおいしく食べられる“りんごのお菓子”をメインに、北海道産の素材にこだわった商品を製造・販売している。昨今は、2017年から始めたギリシャヨーグルトの販売が好調だ。

新型コロナウイルス感染症拡大により、大きな影響を受けている菓子業界。同社も2020年4～5月は売上が激減した。そのようななかで、ほんだのファンであるお客様の通販需要の拡大や、酪農家やくだもの農園とのコラボ企画などを展開し、ほんだならではの取り組みで売上の回復を図っている。今回は、地元を愛する同社が、2015年に農家と連携して取り組んだ商品開発プロジェクトを紹介する。

農商工連携の取り組み

ほんだの3代目である代表取締役・本田啓輔

氏は、将来的な人口減少による市場の縮小を見据えて、新しい店づくりや商品力の強化、顧客確保の必要性を感じていた。

本田社長は大学卒業後、福島と東京で菓子職人の修行を経て、家業である同社に入社。その後、経営者となり真っ先に取り組んだのは店舗の品質向上だった。スタッフの接客力を高め、お客様に幸せなひとときを提供する店づくりを地道に追求している。これによりコロナ禍でもファンが足繁く店に訪れる要因になっている。

そして、商品力の強化では、“北海道産の素材”と“自家製”にこだわった商品開発に取り組んできた。特に、同社は“りんごのお菓子”で日本一を目指している。20年以上前から作り続けるアップルパイは、水を一切使わず牛乳とヨーグルトだけで職人が練り上げるパイ生地、発酵バターや厳選した紅玉りんごを使用していることが特長だ。それにより、ボリュームがありながら驚くほどサクサクとした食感と芳醇な香りやコク、



代表取締役 本田 啓輔 氏

果実の風味をまるごと堪能できる美味しさとなっている。

そこで培った技術をもって本田社長が新たな素材を探していたとき、砂川市に隣接する滝川市の市役所の紹介で出会ったのが、香西農園のさつまいもだった。本田社長は当時を振り返り「北海道でさつまいもが採れるとは知らなかった。しかも、とても美味しい」と語る。

香西農園のさつまいも（高系14号）は、北海道の寒暖差の大きい気候により、道外産のものと比較してでんぷん量が少なく糖度が高い。菓子作りに適した品種は希少で、さっそく試作品づくりに取り掛かった。

2015年には農商工連携の認定を取得した。連携において、商品の味づくりや成型は難しくなかったが、さつまいもの取扱いに苦心したという。甘さを引き出すためにはじっくりとオーブンで焼く必要があったが、ほんだでは量産が難しい。また、さつまいもの土を落とし、一次加工をしてくれる工場探しも必要だった。これらの課題を着実に解決していき、2016年に『香西農園のおいもと紅玉りんごのパイ』として商品化された。

地元のイベントで売り出したところ好評を博し、さらには神戸の生協で期間限定5,000個を売り上げた。また、パッケージデザインが「TOPAWARDS ASIA 2017」を受賞し、味以外の評価も高まっている。



農商工連携で開発したパイ

販路開拓の取組み

ほんだでは厳選した商品ラインナップで、季節商品の入替えも頻繁に行う。それらを情報発信するホームページやECサイトの充実も図り、販路開拓も順調に見えるが、本田社長は冷静に「菓子の通販は、瞬間的に売れることには売れるが、顧客を獲得するコストがかかる割に、次

の購入には続きにくい」と話す。そして「デジタルの流れも大切しつつ、接客力や商品力を上げてリアルで収益を上げるビジネスを作りたい。時間がかかっても、ファンを作っていくことが大事だ」という。店づくり・人づくりを大切に、日々のお菓子を求めるお客様を着実に増やしていく方針だ。

また、BtoBにおいてはインフォメーションバザールin Tokyoへの出展をきっかけに、北海道産のとうもろこしを使ったポンスナック菓子『ポントパール』がANA国内線の機内販売に採用されており、商品にあわせた販路を模索している。

今後の展望

現在は菓子に加え、食卓にも並べるギリシャヨーグルト『Fヨーグルト』の販売に力を注ぎ、北海道初となる専門店も作っている。このヨーグルトはアップルパイを作る道のりから生まれた逸品だ。本田社長は「ヨーグルトは掛け算がいくらでもできる。それを媒体に、地域のものを売っていきたい」と熱く語り、今後は地域の農産物を組み合わせた定期便や、観光のきっかけにつながることも期待している。

菓子屋、農家、お客様にとって“三方良し”の精神で、「地域をどれだけ応援できるか」をテーマに突き進む同社の取組みに、今後も目が離せない。



ギリシャヨーグルト『Fヨーグルト』

農商工
地域資源活用
新連携の認定事業計画
検索はコチラ ▶▶▶



独立行政法人 中小企業基盤整備機構
経営支援部 企業支援課 今里 真梨子