

No.7

【福島県会津若松市】新・ふくれせんべい（仮）



株式会社 長門屋本店

従業員数：20名

<http://www.nagatoya.net/home>



元々は造り酒屋であったが、嘉永元年（1848年）、庶民の食文化の発展にも力を注いだ会津藩主松平公より命を受け、菓子製造販売に移行した。創業以来170年に渡り、現在も「庶民のお菓子」作りに徹し、懐かしい味を守り続けているが、昨今は時代の移り変わりも実感している。商品開発を任せられている鈴木静副社長は、老舗の作り手として創業当時の精神は守りつつも、若い女性層にも手にとっていただけるような、ただ美味しいだけでなく、利便性やオシャレさを感じられるような商品作りにも挑戦。シックで温かい店内には、地元のお子さんやお年寄りに愛され続けている商品と共に、若い観光客が思わず手にとり、味わってみたいくなるような新商品がラインナップされており、魅力的な和菓子ワールドを展開している。



▲企画開発を手掛ける副社長の鈴木静さん



▲170年以上の歴史を持つ長門屋は、店内も歴史を感じさせる



▲一つひとつ手作業で伝統を伝えていく



▲既存のふくれせんべい（小判状に伸ばしているところ）

生産地：福島県会津若松市

会津地方の中心都市である会津若松市。会津藩の城下町として栄え、鶴ヶ城や白虎隊など歴史資源が豊富なこの地は、2013年のNHK大河ドラマ『八重の桜』でも脚光を浴びた。古くから武家社会の文化が浸透し、歴史ある街並みは多くの観光客を魅了してやまない。嘉永元年当時の松平公は、米作の豊かさを背景に、米粒ひとつでも無駄なく美味しく食べられる工夫を庶民に支持し、伝統文化を重んじる気持ちや「ならぬものはならぬ」という武家精神を引き継いだ庶民文化を活性化させた。この精神は今も市民の間に引き継がれている。



▲「こづゆ」は会津若松のハレの日に振る舞われる郷土料理

◀会津若松の町を見下ろす鶴ヶ城



▲会津若松駅には、戊辰の歴史を象徴する白虎隊の像が立つ

商品：新・ふくれせんべい（仮）

品目	干菓子
原材料	もち米（会津産こがねもち）、鬼くるみ、玉糖、水飴、上白糖、金ごま、オーツ麦、えごま、塩、重曹
内容量	3枚
賞味期限	4ヶ月
保存方法	常温（冷暗所）
参考小売価格	450円（税込）



「ふくれせんべい」は会津に昔から伝わる、焼いて膨らませる面白いお菓子。長い冬を越す為に必要な保存食として、地元のお年寄りや子供たちに愛されてきた。本商品は、昔からあるふくれせんべいの作り方を踏襲しつつ、多忙な若い女性たちにも購入して頂けるような新バージョンを開発。会津のこがねもちというもち米に地元でしか採れない自生の鬼くるみや金胡麻を入れてヘルシーで香ばしく、サクサクした食感は試作段階から好評をいただいている。電子レンジで1分間温めるだけで食べられるようにした。忙しい朝食の一品としても活用できる。

デザイン要件

現在のパッケージについて（参考）

新商品のためパッケージはございません。



PP袋 (175mm×120) / ふくれせんべい (130mm×70mm)
※ふくれせんべいは、楕円形でサイズに大小の差が若干あります。

新パッケージについて

商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴの記載
○	○	○	どちらでも可

デザイン 変更の範囲

- 商品本体の小判状の形状やサイズは基本形として変更は出来ない。
- 性質上、本体が割れやすいため、個包装として透明なPP袋に入れ、それを箱に詰める形を想定している。
(箱への入数については制約条件はないが、緩衝力のある包装資材は必要)
- 商品名は新たな食シーンや新たな顧客（市場）開拓をイメージした提案を希望。

新デザインの 優先事項

- 伝統的な製造方法や地元の原料を使ったお菓子であることを伝えつつも、新たな食シーンや新たな顧客層が喜ぶような価値観を訴求したい。
- 「会津」のものであるという地域性は大事にしたい。

ターゲット 販路・希望

- ヘルシーで腹持ちが良く、身体にも良く、日持ちもするため、都心に住む忙しい女性のおやつや軽食をイメージしている。
- 若い女性が手に取りたくなるようなデザインを希望。
- 新たな食べ方の提案がイメージできるようなデザインを提案いただけると嬉しい。
- 長門屋本店での販売が基本だが、いずれは首都圏など新たな販路開拓も視野にいれたい。

