

経営指導員が発見! キラ★星 企業

No.66

姫路商工会議所には様々な業種や規模の事業所が加入されています。
そのなかで、当所経営指導員が出会った「キラッ」と光る事業所の取り組みをご紹介します!



現在までの歩み

なかの株式会社は、1958年に創業した菓子店だ。同社では、菓子店としての60年以上を誇る伝統を守り、手作りの菓子製造を行っている。同社の柱となる主力商品は、大きく3つある。

まずは、世界遺産姫路城の五層の屋根を忠実に再現した「五層もなか」だ。特に観光客に人気の商品のため、お土産として手渡された際に姫路城の迫力を感じることができるよう、本物そっくりの精巧な作りとなっている。更に自立することができる珍しさから、全国から買い求める顧客が後を絶たない。食の安心安全にこだわり、高品質の材料を厳選しており、もなかの皮には、佐賀県産ヒヨクもち米を使用している。このことにより、パッケージを開けると、ふわりと香ばしい香りが立ち上がるのだ。その皮の中には、北海道産小豆で作った粒餡と、食感がアクセントになる栗がぎゅっりと包まれている。優しい甘さで、近年健康意識が高まっているという年配層にも好評だ。「五層もなか」はまさに同社を代表する「見て」「香って」「味わって」楽しめる商品となっている。

2つ目の看板商品「姫路ロマン」は、粒餡と、栗、バタークリームを挟んだどら焼きで、姫路城の石垣をイメージした焼き目のついた模様が特徴だ。ふわふわ食感の生地は、社長が長年研究を重ねた末に、この口あたりにたどり着いたようで、今でも社長自ら毎日丁寧に焼き上げている。五層もなかと同じく北海道産小豆を使った粒餡は、洋風な味わいの生地やクリームにマッチするよう、五層もなかとは全く異なる秘伝の製法で炊き上げるといってこだわりぶりだ。

3つ目の看板商品「姫路城瓦煎餅」は、次世代の後継者として、日々適進している社長の息女、中野真衣氏が製造を担当している。瓦煎餅というと、固い歯ごたえを思い浮かべる人が多いだろうが、同社の瓦煎餅は、さっくりとした歯ざわりで、年配の方や子どもでも食べやすい。瓦煎餅の焼き印は、一つ一つ手押ししており、オリジナルの焼き印を入れることも可能。特に会社でイベントを行う際の利用が多いといい、中野社長は、「当社のお菓子を口にして美味しいと感じた企業様から、オリジナル瓦煎餅のご依頼を頂戴するのですが、お菓みに満足していただいた上に、大切な会社のお名前やロゴが入ったお菓子の製作まで任せてくださるのは本当にありがたく、職人冥利に尽きます。」と笑顔を見せる。

なかの株式会社

代表取締役 中野良一
取締役 中野真衣

もらって嬉しい! 食べて美味しい! 手のひらサイズの姫路城
創業六十年を超える菓子店×
地元高校生のアイデアから生まれた商品が大人気

時代の変化に合わせて、 顧客目線で柔軟に商品を進化させていく

なかの株式会社のお菓子の味や食感、時代の移り変わりによる嗜好の変化に合わせて改良を重ねているという。五層もなかの絶妙な甘さ加減や、姫路ロマンや姫路城瓦煎餅の食感がその成果だ。

加えて、同社は新たな挑戦にも躊躇しない。姫路城の平成の大修理時に、新商品を企画していた同社は、地元の姫路商業高校からの提案で、高校生のアイデアを取り入れたコラボ商品を開発することを決めた。学生たちの自由な発想を受けて、試作品作りを繰り返し、遂に完成したのが「城白もなか」だ。平成の大修理の後、「白すぎる城」として話題になった姫路城のように、純白の皮の中には、ホワイトチョコレートとクリームチーズ、白餡が包まれていて、中まで真っ白なもなかとなっている。秋～冬の限定商品ながら、問い合わせが絶えない人気ぶりだ。発売から5年が経った今でも、当時の教師や生徒たちも買いに来るそうだ。



今後の展望

「最近でも、姫路ロマンに安富の柚子を使った新商品や、姫路商業高校の生徒たちとの2度目のコラボ商品として、姫路ロマンに丹波の黒大豆を組み合わせた商品の開発に取り組んでいます。今後も、今までの伝統として築き上げた当社の軸となる部分は変えずに、後継者として従事している娘の柔軟な発想を取り入れる等、新しいチャレンジを続けながら菓子作りを極めていくことができたらと思います。」と中野社長は語った。

DATA

事業内容: 菓子製造・卸売
所在地: 〒670-0835 姫路市幸町71
電話: 079-284-2525 FAX: 079-284-2528
URL: <http://www.goso.co.jp>