

Step to the future

未来への前進

バルジャック ピクルス
Barjac Pickles

代表者 藤川 久子
〒670-0072 姫路市御立東5-8-12
URL : <https://barjac.jp>

姫路商工会議所支援で未来へ、
ぐっと前進された会員事業所をご紹介します！



代表 藤川 久子さん

ミシュランで星を獲得した名店も ほれ込んだ絶品ピクルス 商工会議所の活用で生産効率もup！

支援メニュー

- ①小規模事業者持続化補助金の申請支援
- ②播磨経済記者クラブへのプレスリリース
- ③労働保険
- ④知財相談
- ⑤はりまもん商談会への出店支援

Q 貴社のこれまでの状況を教えてください！

A ワイン好きの主人が、友人の経営するワインバーを手伝う際に、自家製ピクルスをつまみとして出したところ、お客様に「美味しい！」と絶賛していただいたことが、ピクルスの製造販売を始めたきっかけです。元々食の安全に興味があり、ピクルスに使う野菜は無農薬のものを厳選し、ハラペーニョ（唐辛子の一種）やにんにく、らっきょうなどは自社農園で育てています。調味料にもこだわり、化学的なものは使わず、無添加で安心して口にできるものを使用しています。

もちろん味のクオリティも妥協せず追求し、和食・洋食・中華などジャンルを問わず、70件以上の飲食店でも利用していただいています。その中には、ミシュランで星を獲得したお店も多数あり、私達のこだわりが認められたと感じています。

一番のオススメは「クラッシュハラペーニョ」。マヨネーズと和えると、ピリッとした辛さが癖になる大人のタルタルソースを作ることができます。新商品の「一味唐辛子」やハバネロを使った辛い「ホットソース」なども、「一度食べたらかみつきになる！」と好評です。

Q 姫路商工会議所に相談していかがでしたか？

A 商品の原料である唐辛子は、収穫した後、天日干しして乾燥させる必要がありますが、悪天候や湿気によって、種

から大切に育てた唐辛子を廃棄しなければならないことが多々ありました。そんな悩みを商工会議所の方に相談すると、「小規模事業者持続化補助金」を教えてくださいました。補助金を申請するのは初めてで、不安もありましたが、商工会議所の方がしっかりサポートしてくださいました。補助金は無事採択され、唐辛子を乾燥させる「食品乾燥機」を導入することができました。その結果、製造の効率も向上し、当店のピクルスをより多くの方にお届けすることができるようになりました。飲食店等にも卸売しているので、商品が安定供給できるようになったことも良かったと思っています。

その他にも、補助金を使って、念願の自社HPを作成しました。HPには、通信販売機能もついていて、お客様に手軽に商品を購入していただけるようになりました。

また、商工会議所が事務局をしている「播磨経済記者クラブ」に当店の取り組みをプレスリリースすることにより、神戸新聞社に取材していただくことができました。新聞に取り上げられたおかげで、当店の知名度もより向上し、ブランド力の強化に繋がりました。

Q 今後の目標を教えてください！

A HPというPRツールを使って、当店のこだわりをもっと多くの方に発信し、たくさんの方に当店の自慢のピクルスを味わっていただきたいです。



収穫したハラペーニョから手作業で丁寧に辛味の強い部分を取り除き、瓶詰する



季節によって旬の野菜のピクルスを製造している



スタイリッシュなデザインで贈答用にも◎