

株式会社 昌栄堂



同社の人気商品のどら焼きとグルテンフリーの米粉クッキー・COMECO。円筒形のパッケージは、ビジター対応ビジネス支援事業の採択を受けて開発された。



黒部の本店の他に、同社の菓子は県内3カ所でも販売されている。写真は米粉クッキー・COMECOの旧パッケージ。

16年前の2003年のことだ。行政機関や大企業がホームページ（HP）の制作に乗り出し、中堅企業にもそれが広がるかと思われた頃、黒部に本店を置く菓子店の昌栄堂が、自店の菓子の紹介とネット経由での販売を促進するために、知人の紹介で当機構の専門家派遣事業を活用して、HPの制作に乗り出した。

「店の切り盛りを中心に行っていた父と母が『これからの時代に対応しよう』と、ネットでの菓子の販売を試みたようです」

専務の松田賢悟氏が、学生だった当時の記憶をひもとく。後には楽天などの複数の通販サイトにも出店。「極端な売れ行きの伸張はなかった」ようだが、HPの更新は地道に続くお店や菓子の情報を発信し続けた。

小麦粉アレルギーの人にスイーツを

松田専務は2013年に、東京の和菓子店での修行から帰郷。そしてしばらくして、小麦アレルギーゆえにスイーツを楽しめない人向けに、「富山の食材でつくったお菓子を安心して食べてもらいたい」と、コシヒカリの米粉を利用したお菓子の開発に乗り出した。

「ヒントにしたのはスウェーデンのスノーボールクッキーです。小麦粉の代わりに米粉を用いるのですが、米粉に粘りがいないため、なかなか生地がまとまらないのです。そこで製粉会社に相談したところ、『粒度を細かくしたらよい』と回答を得て、極小の米粉で改めて挑戦してみました。すると形がまとまり、また米粉独特のサクサク感が楽しめるクッキーができて上がったのです」（松田専務）

さっそく「グルテンフリーの優しい美味しさ 米粉クッキー・COMECO」と称して売り出した。それからしばらくして県内では北陸新幹線の開業を控えて観光メニューの充実が図られることに。また日本橋とやま館の準備が進みつつあった時で、専務らは「米粉クッキー・COMECO」のお土産バージョンや首都圏での販売を模索し始めたのだった。

「まずはパッケージの改良を検討しました。それまで、お米を入れる袋を模したパッケージにしていたのですが、首都圏の方にはビントきません。そこで以前、HPの作成を通して販促支援していただいたことを思い出し、中小企業支援センターに相談してみたのです」

マネージャーが勧めたのは、ビジター対応ビジネス支援事業（2015年度）だ。これは北陸新幹線の整備等による来県者の増大を見込んでの観光メニューの開発や充実を支援するもの。その採択を受けた同店は、デザイン事務所に依頼して筒型のパッケージを新たに開発。県のお土産推奨策の「べつばら富山」の一品に採用されたばかりか、首都圏のデパートがインテリア小物のコーナーで販売するように。さらには昨年、取引先金融機関の勧めに応じて海外のバイヤーとの商談会に参加したところ、香港での販売が決まったほか、タイでも前向きに検討されるようになったそうだ。

香港やタイで関心を持たれて……

一方、同社では「農商工連携ファンド事業」の採択（2016年10月～2018年12月）を受けて米粉を使った新たなスイー

ツの開発にも着手。入善の農業法人の協力を得て高品質なコシヒカ리를原料とした米粉を小麦粉の代わりに使用し、スコットケーキ、どら焼き、フルーツクッキーなどの商品化を目指した。スコットケーキはイタリアに伝わるドーム型の菓子で、中にババロアムースやチョコレートクリームなどが含まれている。フルーツクッキーは、米粉で焼いたサブレにパイ化した加積リンゴをはさみ、形としては北海道のバタークッキーに近いものを、冷蔵庫で冷やして食することを想定した。ところが開発を始めると、「つなぎ」の力が弱いため、どら焼きとフルーツクッキーは難航し、スコットケーキはチーズケーキ風のものがいち早く商品化された。

「このスコットケーキを全国の地方銀行が共同して開催している幕張のビジネスショーで、2017年、2018年と2年連続で紹介させていただきました。すると関心を持っていただいたバイヤーが現れ、販路は広がりつつあります」と松田専務は笑顔で語り、「米粉クッキーが香港で販売され、タイでも検討されつつありますから、そこにスコットケーキも加えていただけるようお願いしたい」と意欲的な姿勢を示し、「将来、海外展開の支援を受けてアメリカやヨーロッパでの販売にもチャレンジしたい」と抱負を語った。



新しく開発されたスコットケーキ



農商工連携ファンド事業の支援を受けて出展した「接待の手土産セレクション2019」（TKPガーデンシティ御茶ノ水）。



同社黒部本店

