

有限会社丸観商店

◎ 喫茶店



地元企業と連携して新商品を開発、 情報発信にも力を入れる

北海道の北部にカフェとショップを構えるShop's Garden 千花^{せんか}は、2015年から地元の名産品であるもち米を使ったベーグルの販売を開始。その後間もなくバイオ関連企業と連携し、消費者の健康ニーズに着目した乳酸菌入りもち米入りベーグルを開発した。2016年1月には東京都内の商業施設において、乳酸菌入りもち米入りベーグルの試作品をテスト販売し、好評を博した。

また、2016年3月にはホームページのリニューアルを行い、木のぬくもりを感じることでできる同店の雰囲気を伝えるために、写真だけでなくYouTubeを活用して店の紹介映像を流すなど、お客様への情報発信にも力を入れている。

地元ならではの食材が楽しめる 心温まるカフェ

北海道北部の名寄市にある日進駅から徒歩5分に立地する、有限会社丸観商店が運営するShop's Garden 千花^{せんか}は、その土地ならではの食材が楽しめるカフェだ。同社はもともと小売業を営んでいたが、代表取締役の相原さんは2010年に念願だったカフェを文字通り“自作”した。チェーンソーの扱い方から学び、木の伐採や組立て、暖炉周りのレンガ積みなど、完成までをほぼ一人で行ったという。完成したカフェは、相原さんの思いのこもった温かみのある店になった。

名寄市は冬場はマイナス30℃近くまで下がり、夏場は30℃を超えるという寒暖差の激しい土地で、新鮮な野菜やもち米の産地として知られている。相原さんはそういった地元の名産品を使った料理を、お客様に楽しんでほしいという思いからShop's Garden 千花^{せんか}をつくった。

隣接するショップでは、ソフトクリームやプリン、蝦夷シカの肉を使ったハンバーガー、そしてもち米入りベーグルなどを販売している。牛乳やバターを使わず一度炊いたもち米を練り込んだベーグルは、その特性を生かしたもっちりとした食感が好評を博し、カフェだけでなく道の駅などでも販売しているという。

地元企業とのコラボレーションで 生まれた乳酸菌入りもち米入りベーグル

常に新たな商品づくりに取り組んできた相原

さんは、2015年末に北海道の“モノづくり”企業が集まるイベントに参加した。そこに同じく参加していたバイオ関連企業の話を知っているうちに、その企業の技術を用いることで、これ

名産品であるもち米を使い 地元企業と連携して新商品を開発



酸菌は熱に弱いという特性があるため、試作を重ねては乳酸菌の個数を計測するという工程を繰り返し行った。さまざまな方法を試した結果、乳酸菌入りもち米入りベーグルの試作品ができ、そのコンセプトや味は試食した人たちから大変好評であったという。現在も改良を重ねているが、コラボレーションプロジェクトから次なる新商品を生み出す計画もあるという。

までにない新しい商品を開発できるのではないかとひらめいた。そして、新商品の共同開発をその企業に提案し、地元企業同士のコラボレーションプロジェクトを立ち上げた。同プロジェクトでは、昔から健康に良いと注目されている乳酸菌を、バイオ関連企業の技術を生かしてもち米入りベーグルに取り入れて、乳酸菌入りもち米入りベーグルとして商品化することを目指した。「ベーグルを好んで食べる消費者の方にとっては、乳酸菌を手軽に摂取することができるようになり、健康的な生活の維持につながります」と相原さんは語る。

とはいえ新商品の開発は簡単ではない。乳

ホームページをリニューアルし、 お客様への情報発信を強化

道の駅での商品販売のみで売上が前年度比30%増を達成した同店は、製造の注文をこなすため、2016年冬季に一時的にカフェ営業を休業せざるを得なかった。カフェ営業と小売りを両立させるためには、商品の製造工程の効率化を図り、人手不足を解消する必要があった。相原さんは、ベーグル生産能力向上のための機械を導入することを決め、カフェ営業を再開するための環境を整えた。

そして、2016年4月にカフェ営業を再開。その際、同店の魅力を最大限発信することができるよう、お客様への情報発信強化としてホームページのリニューアルも行った。具体的には、温かみのある店の雰囲気が伝わるようなデザインにし、おすすめのカフェメニューや商品はすべて写真付きで掲載。また、写真だけでなく、YouTubeを活用して、ベーグルやプリンなどを作っている様子をまじえた店の紹介映像を掲載するなど、「Shop's Garden ^{せんか}千花に行ってみよう」と思わせるような工夫を随所に取り入れた。

今後は人材確保と ヘルシー Doの取得がテーマ

今後のもっとも大きな課題は従業員の確保である。売切れになることもあるほど人気のベーグルであるが、実際に売り切れてしまったら、カフェやショップに来店したお客様に残念な思いをさせることになってしまう。「今後は従業員を増やすことで、品質を落とさずに生産能力

を向上させ、より多くのお客様に美味しいものを提供していきたい」と語る相原さん。加えて、北海道食品機能性表示制度「ヘルシー Do」（「健康でいられる体づくりに関する科学的な研究」が行われた製品に対し、北海道が認定する制度）を取得することも目指しているという。

地元の名産品を独創的なアイデアで人気商品に変えていく相原さんの挑戦は今後も続く。

● Profile

有限会社丸観商店

代表取締役 相原 誠（あいはら まこと）

所在地 北海道名寄市東四条北一丁目1-3

創業 1984年

従業員数 6人（うちパート・アルバイト4人）



代表取締役 相原 誠さん