

“北海道に愛される企業になるために。 北海道の課題を解決する商品を。”

浜塚製菓 株式会社

#北海道の牛乳とビート糖を活用した輸出用かりんとうの開発

補助事業の経緯と成果

Story and Way

point 1 地域への貢献が まずは基本

北海道の貴重でかつ素晴らしい資源を守りながら育てる商品づくりを考え続けるなかで、残念ながら、北海道の3大余剰原料となってしまう「牛乳、米、甜菜糖」のうち、「牛乳」と「甜菜糖」を使うことで、食品ロス軽減に貢献できる商品を開発。

point 2 賞味期限の短さを 解決

かりんとうが輸出されていかないのは、賞味期限の問題があった。包装資材への工夫と脱酸素剤を入れることで長い賞味期限のロングライフを実現。

point 3 ジャパニーズ ラスクとして

見たこともない。食べたことは勿論ない。という海外マーケットに対してテストマーケティングを実施。ジャパニーズラスクとしての売り込み、北海道ブランド＝牛乳というブランド戦略も噛み合い、良い反応を得た。



Result Point 成果

北海道ブランド＝牛乳感を伝えるため、牛乳型のパッケージを製作する型を作成。2月には世界一斉発売ということで、今後も次のシリーズを検討。

Vision 池田靖子

“長い間北海道で商売を続けさせて頂いてきたので、北海道に愛される企業でありたいと思っています。もちろん会社なので存続してこそですが、どれだけ地域に支えられているかを実感し、地域に密着して仕事をしているかを考え続けていきたいですね。”



About

1950年創業のかりんとう製造メーカー。昔ながらの黒砂糖を使用したかりんとうの他に、北海道の牛乳で練り上げグラニュー糖を塗したかりんとうなど、札幌市民から愛されている。

浜塚製菓株式会社

〒003-0011 札幌市白石区中央1条3丁目32

TEL: 011-383-4129 URL: <https://www.hamatsukaseika.co.jp/>

