

タケダ製菓株式会社

URL/http://www.takedaseika.jp/

所在地／札幌市北区新琴似12条6丁目8番2号
TEL／011-761-4669 FAX／011-761-4802
代表者／代表取締役社長 武田晃和
設立／昭和39年10月 従業員数／39名

昭和39年創業、小麦粉の煎餅、きな粉ねじりなどを製造・販売

道産小麦を使用した煎餅や昔ながらのきな粉ねじりなど、懐かしくておいしい、優しい味が大人気。小さな子どもからシニアまで愛されているお菓子を製造、販売している。今は、海外マーケットにも力を入れている。



▲中国での販促プロモーション



▲イチゴ北海道牛乳ソフトせんべい。甘酸っぱいイチゴの味と香りがほんのりと口に広がる



▲たっぷりヨーグルト北海道牛乳ソフトせんべい。もう一つの新テイストは、ヨーグルトを加えることでこっくりとしたコクのある味わい

「北海道牛乳ソフトせんべい」が中国で大人気 ～煎餅の海外向け規格改良・新テイスト開発による販売強化プロジェクト～

中国で大人気の商品を現地向けのサイズに改良。新テイストの味は四苦八苦。

昔ながらの懐かしい味のお菓子を製造・販売しているタケダ製菓株式会社。同社が製造・販売している道産素材を使用した「北海道牛乳ソフトせんべい」は、さっくりした食感と食べ飽きないやさしい味わいで大人気の商品だ。この「北海道牛乳ソフトせんべい」が、道内・国内だけではなく、中国やシンガポールなどのアジア市場で、大変な人気商品だという。しかし、国内仕様のまま出荷すると現地での販売価格が日本の2倍以上になることから、現地でも値ごろ感のある商品にしようと、規格改良（サイズダウン）に着手。パッケージデザインは、欧米のお菓子のようなカッコいいものではなく、文字が読めない外国人でも中身の味が伝わるパッケージデザインにこだわり、国内仕様のデザインをそのまま採用。さらに、ベーシックな味だけではなく、味のバリエーションがあると、より喜ばれるのではないかと、新テイストの開発に取り組むことになった。新テイストの一つには

イチゴを採用したのだが、この味付けは、それこそ数えきれないほどの試作を繰り返したという。「フリーズドライのイチゴは、産地、製造場所などで味や香りが全く異なる。フレーバーだけでも多種多様。この選定がとにかく大変だった」と話してくれたのは、新テイストの配合を行った代表取締役社長の武田晃和さん。2019年6月から開発をはじめたが、ようやく配合が決まったのは2020年だった。

中国のスーパーで販促プロモーションを実施。

ベーシック味の「北海道牛乳ソフトせんべい」は、何度も中国で販促プロモーションを行っている。現地に足を運び、直接現地の人たちと触れ合うことで気づくことがたくさんあると武田さんは言う。「売場（スーパー）には、売り方やポップなどの販促物を提案したり、試食販売をしながら、食べてもらうシーンのイメージを伝えたい」（武田さん談）。これからもニーズを見つけ、人の話に耳を傾けながら、取り組んでいくという。

おいしいものは万国共通。

タケダ製菓株式会社
代表取締役社長
武田 晃和



国が変われば環境も変わります。でも先入観で物事をみたらダメ。価値は人が決めてくれるので、まずはトライしてみることが大事だと思います。今年の4月頃から中国の店頭に並ぶ予定なので、中国の子どもたちにぜひ食べてもらいたいです。