

## 北海道の農産物に付加価値を

「侍のプリン」の原点は、開発者・星野さんの北海道の農家に対する思いだった。飲食業界に勤めていた星野さんは、離農により廃れていく北海道の農業を目の当たりにし、「北海道の農産物に付加価値を与えて全国に売れば、農業の活性化の役に立つのでは」と考えるようになる。

創業を決意した星野さんは、商品を道産食材が生かせるプリンと決め、全国のプリンを食べて回った。「でも、食べれば食べるほど、何が良いか分からなくなった。それなら、いっそ自分が食べたいプリンを作ろうと考えました」。「男のためのプリン」という理念が生まれたのはこのときだ。すぐ開発に取り掛かり、苦めのカラメルを合わせ、後味



### 開発者 星野 勇介さん

(株)マルキタ星野笑店代表取締役。民間企業で飲食店の商品開発を担当した後、平成20年に独立。41歳。

## 侍のプリン 商品データ

価格480円(160g)

販売場所本店(北区北27西4)、すすきの店(中央区南4西3)、大丸店(中央区北5西4)ほか

製造(株)マルキタ星野笑店

☎708-8871

HP [www.purin-honpo.com](http://www.purin-honpo.com)

# 侍のプリン



「道産の食材に付加価値を加え、全国へ売り出す」。その思いが生んだ、ほろ苦いカラメルが特徴の「男のためのプリン」。

のすっきりしたプリンが完成。星野さんの趣味である武道になぞらえ、「侍のプリン」と名付けた。一個四百八十円と価格は安いとはいえないが、「道外へ販売する際の物流コストも見込んでいます。また、農家の方が育てた素晴らしい素材は、適正価格で仕入れたかった」。ここにも、星野さんの思いが込められている。メディアへの露出が成功し、侍のプリンはたちまち話題に。ここまで売り上げは好調で、道外からの注文も増えている。「一つ一つ手作りで大量には作れない分、全国にわずかずつでもファンがいれば、事業は維持できる」と語る星野さん。「道産食材を全国へ」。その夢に向け、侍のプリンは着実に歩んでいる。

## 支援制度 中小企業の創業を総合的に支援

### さっぽろベンチャー支援事業

創業を目指す個人や設立後間もない中小企業者に対する支援です(22年度の受け付けは終了)。

(株)マルキタ星野笑店は、東京への販路の拡大に関するアドバイスや資金補助を受けました。

なお、中小企業支援センター(中央区北1西2、☎200-5511)では随時、経営全般や創業についての相談を受け付けています。

[詳細] 産業振興財団 ☎820-2062

## シャキシャキじゃが



70℃程度で加熱し、独自製法でえぐみを取ったジャガイモに、キムチのタレをあえた惣菜。漬物のようなシャキシャキとした食感が特徴です。

価格200円(250g)

販売場所エゾまる(西区西町南12)、

三井アウトレットパーク(北広島市)ほか

製造(株)マキシムアリマン ☎644-7161

↑ 焼き肉やサラダにあえて食べるのもおすすめです

## 亜麻仁油ドレッシング



国内で唯一北海道のみで、農業を使用せずに栽培された亜麻の種の油を使用。化学調味料も使われていないこだわりのドレッシングです。

価格1,995円(145ml) 販売場所東急(中央区北4西2)、プラザ・セブン(西区西町北7)ほか

製造(有)亜麻公社 ☎731-8588

HP [www.amanosato.jp](http://www.amanosato.jp)

← さっぱりとした味わいが特徴です

支援制度を活用して生まれた魅力的な商品の数々