

有限会社 興紬商店

Topics

日常で使える大島紬の小物

製品力



会社概要

住所／龍郷町中勝812 電話／0997-62-2178
設立／1989年 代表者／興辰雄
資本金／500万円
製品／本場大島紬・小物

200以上の特産品が並ぶホールで、大島紬のボストンバッグが注目を集めていた。茶色とグレーを基調としたシックなカラーと光沢、オーストリッチをあしらった持ち手とマチの存在感。手にすると驚くほど軽く、仕事や1泊旅行などオールマイティに使えそうだ。年齢も性別も、和装洋装も問わずに愛されるであろうこのバッグは「2008かごしまの新特産品コンクール」において鹿児島県知事賞(工芸品部門)に輝いた。作品を手掛けた興ほづみさんは、「地元に伝わる龍郷柄は風土や文化に根ざしたモチーフが特徴で、お守りのような意味も持っています。この織物を使って実用的なものを作りたかった。JAPANブランドとしている」と話す。



会社概要

住所／鹿児島市千日町13-21 電話／099-224-7634
URL／<http://adomori.com/> 創業／1963年 代表者／佐藤光也
製品／メニュー／夜…特選黒しゃぶ4200円～、黒豚とんこつ770円など。昼…黒しゃぶランチ3150円、黒豚ロースかつセット1200円、黒豚バラステーキ1300円など(どんかつを中心としたメニューは昼のみ)

「今でこそ黒豚は鹿児島を代表するけれど、昔はこれほど評価されていなかった。豚しゃぶなんてよく煮ないとダメなんじやない、って言われたりもしたな…」と振り返る代表の佐藤光也さんは、北海道出身。ひょんなことから妻の故郷鹿児島にやつて来た。知り合いのいない鹿児島でアドバイスをくれたのは、慶應義塾大学・応援団の先輩、武田信近さんや県職員の永田文吉さんたちだった。生産効率のいい白豚が黒豚に取つて代わろうとしていた時代。「鹿児島の黒豚をなくしてはいけない」という先輩の思いに突き動かされ、佐藤さんは黒豚料理のPRに立ち上がった。それから30年、ステーキと溶き卵で食べるオリジナルの黒しゃぶは、全国から取材が引きもきらないほどの大ブーム。だが「いいものを応援したい、それだけです」とバイオニアに気負いはない。

黒豚料理 あぢもり

Topics 黒豚メジャー化の応援団長

匠力



会社概要

住所／阿久根市大川18370 電話／0996-74-0056
創業／1971年 代表者／代表者／下蘭博光
資本金／500万円 従業員数／16人
製品／青果ぽんたん・ぽんたん漬

「ぽんたん漬」は阿久根市はもとより鹿児島県を代表する銘菓。材料はボンタン(白い皮の部分)・砂糖・水あめとシンプルだが、職人の手作業を何工程も重ねることにより、こっくりとした色合いの製品へと仕上げられる。泰平食品の「ぽんたん漬」はさらに一手間かけてあり、コクはそのままに苦味を抑えた味わいが人気だ。社長の下蘭博光さんは15年前から、自社農園でボンタンの栽培も行っている。「自社農園は、事業としてみると効率が悪いんです。でも栽培農家の高齢化が進んでね、荒れたまま放置される畑が増えるのを見ていられなくて…」。果樹園は2年も放つておくと使い物にならなくなるという。借り上げた農園は、阿久根市内20ヵ所にもなった。「ボンタンがあつての商売だからお互いさまでですよ。なんとか次の世代に引き継いでいきたい」。

泰平食品 有限会社

Topics 自社農園で栽培から手掛ける

地域力

鹿児島中央駅近辺の焼酎売場で お買い物中のお客様へ聞きました

県外で単身赴任している父へ時々、父の好きな焼酎を送っています。向こうにもいろいろお酒はあるけれど、やっぱりいつもの焼酎がいいみたい。

夫へのお土産に選んだのは、8月に収穫したサツマイモを使った焼酎です。この季節だけ楽しめる出来立ての味と香りを夫にも届けてあげたい。

焼酎のドレッシングが気になります。私はお酒を飲まないのですが、特産品は味わってみたいたい。アルコール分を飛ばしてあるので、子どもたちも大丈夫なのがうれしいですね。焼肉やしゃぶしゃぶの付けだれにも使えるそう。いろいろ試してみます！

(福岡県・主婦)

お土産は商品説明のカードを参考にして、鹿児島限定の焼酎を選びました。おいしい飲み方も教えてもらいました。さつま揚げや黒豚の角煮と一緒にいただきながら、鹿児島を思い出します！

(愛知県・会社員)

県外の知人へ時々、鹿児島ならではの品を送ります。選ぶポイントは①おいしいものである②1人暮らしでも食べられるかどうかです。余ったときの長期保存法や、日にちがたつときはどうやつたらおいしくいただけるかの説明書があつたらしいかも。

(鹿児島市・主婦)

鹿児島がお茶所だったなんて知りませんでした。緑茶が体にいいとは知っていても、なかなか急須で入れて飲むことはありません。茶葉をいただいても余っちゃうんですよ。でも今は粉末になつた緑茶を発見。これなら手軽に楽しめますね。

(東京都・専門職)

前号について

正直なものづくりこそ大切であるという三浦氏の言葉が今後の特産品業界にとつて最も必要なことであると思った。

(市職員)

誌面デザインは良いが、成功者のエピソードが多くあると思うので、探し出して紹介してほしい。

(陶器製造業)

物産観光展に出展して

前年より人出がありにぎわっていましたが、主力商品が思うような売れ行きにならない。地域によって好まれる商品が違うことを痛切に感じた。

(菓子製造業)

初出展したが、思ったよりお客様の反応が良く、売れ行きも良かった。自信がついた。

(農産加工品製造業)

ポップや看板、値札の位置を変えることで、集客が良くなつた。今後、ポップなどの置き方を十分に考えて販売するようにしたい。

(農産加工品製造業)

昨年までと違い、お客様の足がとまらない。販売台の位置や商品の並びを変えてみたが、厳しかつた。

(竹製品製造業)

同じ会場で昨年のデータに基づいて品揃えをしても売れる商品が違つてている。売るのは、非常に高額な商品か、安い商品であり、中間の価格帯の商品が売れない。品揃えもますます難しくなつてきた。

(木製品製造業)

きらり輝け！魅力あふれる特産品づくりセミナーに参加して

広い視点で学ぶものが多かつたです。何から今までポイントだらけで、それらをヒントにこれらからの商品づくりに励みます。(農産加工品製造業)

とても楽しく、かつ、勉強になり、モノづくりしたいと本気モードになりました。もう一度、地元や自社のことをみつめ直してみたいと思います。

(水産加工品製造業)

「2000かごしまの新特産品 「コンクール」入賞商品決定！」

「2000かごしまの新特産品コンクール」が平成20年10月2日(木)に開催されました。

県内の企業等151社から素材や製法に工夫を凝らした商品229品目の応募があり、審査の結果、左記のとおり22点の入賞

商品が決定しました。今後、県内外いろいろな機会をとらえて、宣伝・紹介していきます。

