

平成27年度専門家派遣事例

支援課題：農商工等連携

平成28年1月

目次

都道府県	支援元機関名		ページ
	企業名	支援テーマ	
熊本県	熊本県よろず支援拠点		1
	株式会社 花味亭	唐芋と米粉で焼き上げた新感覚・新食感ラスクの企画・開発支援	

支援体制

専門家

福山 映子 氏

支援

企業

株式会社 花味亭

業種：宿泊業、飲食サービス業

従業員：20人

資本金：300万円

創業：平成10年1月20日

住所：熊本市中央区帯山9-3-10

企業概要：宅配弁当・レストラン・居酒屋

支援拠点
よろず

熊本県よろず支援拠点

相談

支援概要

支援の経緯

本企業は和食を中心に料理歴10年。その間さまざまな規模・業態の飲食店で経験を積み、特に郷土料理に傾注した。この経験が「熊本の素材を活かす」を志した商品開発を決意させた。そんな折、県内で野菜・果物卸売業を営む知人より「熊本県よろず支援拠点」を薦められたことから、事業の組み立てについて当拠点に相談があった。

派遣元機関による経営課題の特定とアプローチ

商品企画については、「米粉と芋をラスクにしてチョコレートをコーティングした、富裕層向けのリッチな商品」と、具体的な構想はあるものの、具現化(事業計画書)が出来ていないことが課題。事業化に向けたアクションプラン等の取組を支援することとした。具体的には、商品の市場性、ターゲット、新規性、事業の進め方、収益、今までにない優位性等については、当拠点がアドバイスした。

一方、技術的な開発については、ミラサポ専門家派遣を活用し、熊本6次化産業化サポートセンタープランナーとして食品加工業のアドバイスが出来る本専門家へ依頼した。

専門家による具体的な支援内容

商品イメージに従い、技術的な問題を中心に支援した。当初、芋は扱いにくいので少量の使用にとどめる計画であったが、「生産地(生産者)の強みを活かすことが最大の優位点になる」と考え、原料の持ち味を最大限に引き出す製法で商品化する企画に変更。製法の問題に対しては、熊本県菓子工業組合理事長を紹介し、技術指導を仰ぎながら、開発にあられるよう連携をコーディネートした。

ターゲット・ポジションと強みなどを総合的に考え、高付加価値商品を取り扱う市場(ナチュラル商品取扱店やニッチ店など)をターゲットに、高級感ある商品とするようにアドバイスした。

成果

商品開発の詳細な企画(コンセプトづくり)ができ、事業計画ができた。さらに、技術専門家との連携をコーディネートするところまで支援が受けられたことで、商品開発の技術的な課題が解決したことから、無事商品化できた。

新商品

販売店では、
この商品が好評で、
取り扱ってほしいです。

※抹茶系その1
唐芋系その1
唐芋系その2
唐芋チョコレート
※抹茶系その2
生産者(熊本県人吉市)購入



1. 唐芋と米粉で焼上げた

新感覚・新食感のラスク

2. 唐芋風味のクリームチーズ

をたっぷり詰めて。

3. 唐芋風味チョコでコーティ

ング



専門家プロフィール

氏名：福山 映子

保有資格：6次産業化プランナー、
農商工連携コーディネータ

専門分野：農商工等連携

キャッチコピー：

「育てる・興す・創造する」が使命です。



事業者の声

周りの人々に助けられてここまでやってきたが、会社(飲食業)を取り巻く環境は10年前と大きく変わった。更なる連携を目指して顧客の欲求に応えるべき使命が経営者に求められる。経営の原理原則を専門家を通して教わった。また、産業支援機関或いは農業従事者及び企画開発に協力してくれる事業者を紹介してくれたのでこれからのものづくりの励みになる。

専門家プロフィールURL (プロフィールをご覧いただくにはミラサポへのログインが必要です。)

<https://specialist.mirasapo.jp/consul/pro/0031000000jP7ZkAAK>