

SAKIDORI  
サキドリ

文鳥の姿が愛らしい  
「加賀の紅茶」風味のようかん  
SNS映えで人気上昇中



加賀の紅茶風味のようかんに  
4種のドライフルーツが入った  
「金澤文鳥/5個入り1,296円  
(税込み)」。愛らしい見た目に  
ファンが急増中だ。

和菓子を製造する清香室町が昨年12月に発売したようかん「金澤文鳥」の人气が急上昇している。味はもちろん、文鳥をイメージした個包装が愛らしいと評判で、SNSで紹介する購入者が続出。一躍、同社の主力商品と肩を並べるほどの売れ行きとなっている。

### ドライフルーツが 味のアクセントに

金澤文鳥は加賀の紅茶風味のようかんに、イチジク、ブルーベリー、クランベリー、レーズンという4種類のドライフルーツが入った新感覚の和菓子だ。和紅茶の香りが広がるようかんは、甘すぎずすっきりとした味で、ドライフルーツの甘みや酸味がほどよいアクセントになっている。コーヒーや紅茶、日本茶はもちろん、赤ワインなどアルコールとも相性がばっちりだ。

味わい以上に特徴的なのがパッケージである。切り分ける必要のない食べきりサイズのようかんが、文鳥の姿を模した形に個包装されており、抜群のかわいらしさだ。また、5個入り用の化粧箱は卵形で、ふたを開けると、5羽の文鳥が顔をそろえてこちらを見つめており、思わず食べるのをちゅうちょしてしまうほど。商標登録済みで、意匠登録も進めている。

金沢駅構内の金沢百番街にある店舗や自社のネットショップで販売し、売れ行きは好調だ。特にネットショップでは同社の看板商品である「銘菓くるみ」をしのぎ、早くも売り上げトップに立っている。

### 既存の菓子の包装が 新商品開発のヒントに

「若い人に好まれる、かわいらしくてSNS映え

(株)清香室町

金沢市本多町2-1-2  
TEL. 076-262-2556

代表者 田中 尚行  
創業 1946年  
資本金 1,000万円

従業員数 18名  
事業内容 和菓子の製造、販売

<https://www.seika-muromachi.com>

のする商品を作ってほしい」。清香室町が金澤文鳥を開発したきっかけは、北陸新幹線の開通後、同社の店舗の中で稼ぎ頭となった金沢駅構内の売場の販売員から寄せられたそんな声だった。

開発は「観光客には地元の素材を使った和菓子を提供したい」と考えていた田中尚行社長が、和風の甘い香りが特徴の加賀の紅茶と出会ったことからスタートした。さらに「父が幼い頃に飼っていた話をよく聞き、親しみを持っていた」(田中社長)という文鳥をモチーフに愛らしい菓子に仕上げようと構想を練った。

一口に和菓子と言ってもその種類は多様だ。文鳥をかたどったまんじゅうにしようか、文鳥の焼き印をもなかの皮に押そうかと試行錯誤するうち、ふと目に入ったのが、大粒の栗が入った同社の一口ようかん「たびごろも旅衣」だった。

旅衣は、細長い袋状の包装紙の端を紐でしばって折り返して包んでいる。その折り返した部分が文鳥のくちばしに見えるのではとひらめき、構想が固まっていた。

## ファンド採択を機に アイデアに磨き

しかし、新型コロナウイルスの感染が拡大すると開発に急ブレーキがかかった。包装紙やパッケージのデザイン、印刷など新商品には初期投資が必要だが、同社の売り上げは激減。「仮に商品化しても売れなければ在庫になるだけ。こんな状況で冒険はできませんでした」と田中社長は声を落とす。

その後、打開策を求めて申請したISICOのチャレンジ支援ファンド事業に採択されると開発が再加速した。補助金によって初期投資が抑えられたほか、田中社長は「ISICOのスタッフと何度も話し合う中で、さまざまな視点からアドバイスをもらったことが、新商品についてより深く考えるきっかけになりました」と振り返る。

例えば、ようかんにドラ

イフルーツを入れるアイデアもそんな探究心から生まれたものだ。当初はクリやクルミなど、普段からよく扱う材料から離れることができなかつたそうだが、「既存の和菓子にない驚きと感動を与えるにはどうすればいいか」と考え続け、ドライフルーツにたどり着いた。

## 加賀棒茶を使い ラインアップ拡充へ

あんに混ぜ込む紅茶の濃度、ドライフルーツの組み合わせ、不良の発生しにくい製造法など、多岐にわたってブラッシュアップを重ねた上で商品化された金澤文鳥は、若い客が指名買いしてくれるなど、新たなファン層の獲得につながっている。同時に他の菓子を買ってくれる人もいて、相乗効果も出ている。

発売して分かったのは文鳥愛好家が全国に大勢いることだ。自分が飼っている文鳥と菓子を手のひらに並べて撮影した写真を購入者が紹介するなど、SNSでもよく取り上げられ、高評価を集めている。

同社では現在、金澤文鳥シリーズの第二弾として加賀棒茶味のようかんと今年4月に発売しようとして開発を進めている。続いて夏には第三弾までラインアップを拡充する予定だ。

田中社長は「評判がいいだけに後続の商品に求められるハードルは高いのですが、期待に応えられるよう頑張ります」と腕まくりしている。



「思い切って開発、商品化できたのもチャレンジ支援ファンド事業のおかげ」と話す清香室町3代目の田中尚行社長。

写真左) 清香室町を代表する「銘菓くるみ」。北海道産小豆を井戸水で炊き上げたあんどクルミを自家製もなかで包んだ。

写真右) 金沢市本多町の本店。金澤文鳥を目当てに、本店にも今まで見かけなかった若い客が訪れるようになった。

