

飲みたいシン・甘酒は?

古町糴製造所(中央区)15年記念

20日まで募集 7月発売へ

甘酒の企画開発と生産、販売を行う「古町糴製造所」(新潟市中央区古町通2)は、7月に古町本店(同)が開店15年となるのを記念し、「こんな味の甘酒を飲みたい」という消費者の声を反映した商品開発に初めて取り組んでいる。「みんなの甘酒プロジェクト」と題し、今月20日までアイデアを募集する。同社は「多くの声を寄せてほしい」と呼びかけている。

同社の甘酒は砂糖を使わず、県産米の甘みを生かしているのが特徴だ。一般的な甘酒に加え、季節に合わせて洋ナシの「ル・レクチェ」やイチゴの「越後姫」といった県産食材を使った風味も展開している。

これまでに販売した30種類の甘酒の中には、桜餅、トマトとい

ったユニークな味もある。いずれも、社内で企画、開発したものだ。消費者から味のアイデアや要望が寄せられることも多く、小畑宏樹社長(29)は「お客さまの声を商品作りに生かしたい考えはずっとあった」と話す。

2009年7月オープン同店が15年の節目を迎えるのに合わせ、「感謝の思いを込め」(小畑社長)今月1日から、店舗と四つの交流サイト(SNS)で声を集め始めた。

同社のSNSには12日正午現在、「笹団子」「塩バニラ」など計約70件のアイデアが寄せられている。「家族みんなで考えました」とのコメントもある。

今後、同社で商品化の候補を複数選定。4月以降、SNSなどで投票を行った上で開発



2009年に開店した古町糴製造所古町本店。桜餅、玄米などユニークな味の甘酒がそろった新潟市中央区古町通2の古町糴製造所が「みんなの甘酒プロジェクト」をPRしようと、SNSなどに掲載しているバナー



を進め、創業日の7月4日に販売を始める予定だ。小畑社長は「お客さまと一緒に作る新商品は、すてきで特別な一本になる。ぜひい

ろいろな声を寄せてほしい」と期待した。

問い合わせは古町糴製造所、025(228)6570(午前10時～午後5時。火曜休み)。

2024年3月13日(火)
新潟日報朝刊

地域ビジネス

Local