

case no.01

株式会社長手長栄堂

農商工連携補助金で地元の農家とのコラボレーションが実現

company profile

設立年：1930年

事業内容：和菓子、洋菓子の製造及び販売

ザクッと言うと **3** ポイント

1. 農商工連携補助金で地元の農家とのコラボレーションが実現した
2. 採択後も中央会が事業実施の後押しをしてくれる
3. 中小企業に役立つ情報が得られる

地元の特産品を生かすために

株式会社長手長栄堂は、淡路島の特産品を素材として菓子作りを行っている昭和5年創業の老舗だ。兵庫県中小企業団体中央会（中央会）の支援をいかに利用されているのか、代表取締役の長手氏に話を伺った。

中央会との付き合いが始まったのは2012年の年末から。鳴門オレンジを使ったヒット商品「あわじオレンジスティック」の姉妹品として、地元平岡農園が無農薬で育てたレモンの皮を使い、何か新しい商品を作ろうという話が出ていたときだった。農業改良普及センターに紹介され、「ひょうご農商工連携ファンド事業助成金」申請に向け中央会のサポートを受けることに。「専門家派遣事業」を利用し、申請書類の作成などのアドバイスを受け、助成金を得ることとなった。



本店概観

助成金の採択がきまって



「地元で支持されて
じわじわ売れてくれるのが一番」
と長手氏

そうして本格的に商品開発が始まった。同じかんきつ類とはいえ、鳴門オレンジとレモンとはまったく違う。素材の味を生かすために様々な試みが行われた。

商品開発はお手の物だが、事業実施には経過や実績の報告義務がともなう。期限もある。慣れない手順は中央会に相談する。定期的に訪問してくれるのが心強い。

製造工程も課題の一つだ。素材が自然のものであるため味も形も不揃いであること、素材を見せるためチョコを全掛けしないことから、製造はすべて手作業で行われる。あわじオレンジスティックがマスコミで取り上げられ製造が追いつかなくなった経験もあり、機械化も視野に入れる必要があるようだ。

役立つ情報を紹介してもらえる

それなら「ものづくり中小企業・小規模事業者試作開発等支援補助金」が合うかもしれない…とインタビュー中にもアドバイスが飛ぶ。中小企業の設備投資等を促進するための補助金だ。

パッケージデザインも決まり、発売の日も近い。だが、「まだまだ途中」と長手氏。できあがってもなお試行錯誤の連続だという。すでに売れている商品でさえ年ごとに改良を加え続けている。商品は爆発的に売れなくてもよい。地元の人々が買って来て、じわじわ広がる感じがよい。



できたてホヤホヤ
「あわじレモンスティック（仮称）」
のパッケージ



中央会 香川と

中央会のマッチングにより人気ステーキレストランとのコラボも実現。皮をオレンジスティックに使用する鳴門オレンジの果実部分が、ドレッシングやポン酢として製品化された。

「中小企業の立場に立って有益な情報を紹介してくれるのがありがたい」と長手氏。地元特産品を活かそうとがんばっている同社へ、中央会香川から「おいしいものを作ってほしい、おいしいものが売れてほしい」とエール。まだまだアシストは続く。

担当者からひとこと

長手社長は和菓子職人。技術や味への探求心やこだわり、地元の食材を愛する気持ちが和菓子にあふれています。仕事で何うのが楽しみで、帰りに多くの和菓子を購入する一人のファンでもあります。レモンを活用した新たな和菓子の完成まであともう少し！発売が楽しみです。中央会は兵庫県全域をカバーしており、地域を超えた連携やマッチングも積極的に行っています。人、商品、技術のつながりから新たな可能性が広がるのだといつも実感しています。



担当者：香川 浩子