



「媛のくちづけ」は、八幡浜のこだわりみかんジュースと、高級和三盆糖だけを使った、香りも味も体にも優しい、無添加の生落雁です。

完成まで約2年。素材にも味にも
こだわり続けました

事業開始のきっかけ

最初は軽い気持ちで

きっかけは八幡浜の活性化に取り組むYGP（八幡浜元気プロジェクト）から、みかん味の落雁はできないかと相談を受けたことでした。愛媛県の農商工ビジネスチャレンジプランで優秀賞に選ばれたアイデアの具現化ということだったので、みかんの香りがするパウダーかペースト状のものがあればできると思い、そのままお伝えしました。その後、YGPからえひめ産業振興財団にお話があり、是非商品化しましょう、ということで、引き受けました。YGPから濱田農園を紹介いただいたので、有名なみかんジュース「さわみ」を使って商品化を目指すことになりました。



販売手法

土産物売場をターゲットに販売

以前より松山空港には付き合いがあったので、愛媛の土産物として置かせていただきました。YGPからはアゴマルシェや岐阜県の道の駅を紹介いただき、販売しています。大和屋本店はえひめ産業振興財団からの紹介で置かせてもらっています。

私はどちらかという話するのが苦手なので、工場で作る方に専念してありますが、色々な方々に販売先を紹介していただけただけはとてありがたいと思っています。



成功の秘訣

最後の最後まで自分を信じて！

チャレンジするにあたり、迷いはつきものだと思いますが、そこは自分を信じてやるしかないと思います。新しいものを創造するためには、壁がいくつもありますが、それを乗り越えていかないといけないし、「これって売れるの？」という不安がずっとつきまといまいます。けれども、それを払拭しないと行けない。大事なことは自分を信じること。また愛媛県の後押しを受けて開発した商品ということであれば、みなさん、安心してご購入求められますし、事業を進めていく上でも、愛媛県やえひめ産業振興財団の支援があり、とても心強く思います。



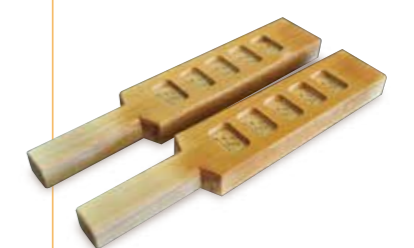
事業の効果と今後

愛媛を代表する銘菓を作りたい！

とてもいいものができて、それに伴って収入も増えればいいと思います。ヒット商品をさらに1つ・2つ開発したい。愛媛を代表するような、子や孫の代まで、さらにその先にまで食べていただけるような脈々と伝わる銘菓が作れたらいいなと思っています。

ココがポイント！
「極上みかんのとろける食感」をどうぞ

代表 後藤之泰



課題点の克服

試行錯誤の末、納得いくものができました

愛媛県産業技術研究所にジュースを持ち込み、フリーズドライや皮を使って加工に取り組ましました。試行錯誤しながらの加工でしたが、ジュースを粉末にすることが難しく、とても苦労しました。フリーズドライにかけるとジュースが飴状になりカチンコチンになってしまい、水分を飛ばすためにジュースを熱すると、味が落ちてしまう。

「あまり熱せず、みかんの水分をなるべく取りながら、かつ風味も残す」というのが最大の課題だったんです。粉末はあきらめて、ペーストで課題克服しようと考えましたが、コストが膨れ上がり現実的ではなかったので、時間と手間はともにかかりますが、温度を上げながら水分だけを飛ばす技術を確認しました。約2年間もの試行錯誤を繰り返し、ようやく納得できるものが完成しました。苦労の賜物です。



商品販売までの仕組み

