

## 有限会社本間製菓（共和町）

地元の農産物を菓子作りに活用  
美味しくて体に良い食品を提供する

### 社長の思い

地域の特産品として、地場の農産品等を活用した菓子作りに力を入れている。最近では、町内産のじゃがいも、かぼちゃを活用した饅頭を製造しており、共和町ならではの商品開発に積極的に取り組んでいる。

### 企業概要・背景

代表者は、先代の後継者として昭和45年から家業に従事。昭和48年に法人化の後、平成4年に代表取締役役に就任した。管内外のイベントや催事に積極的に参加し、固定客の確保に努めている。

### 活用した強み・とらえた機会

#### [強み]

老舗菓子業者であり、地元の事情に精通しているとともに信用も厚い。地元農産物を菓子作りに取り入れてきたことで、農業者とのつながりが強い。

#### [機会]

イベントや催事での実演販売を、消費者のニーズや動向を直にいち早く知る機会として活用している。

### 先進性・独創性・特徴

地域の農業者との連携から、共和町の特産品であるスイカの果汁を煮詰めて製造する「スイカ糖」の製造販売を手掛け、平成17年より正式卸をするようになる。

スイカの成分により、利尿効果が高く、腎臓に好影響を与えるとして評判となり、全国各地からの引き合いが増えている。

### 今後の展望

農業者との連携により完成した「スイカ糖」の成分分析はすでに終了しており、今後は、第三者機関と連携して健康食品としてアピールしていきたい。共和町の農産物を活用した菓子、土産品の開発にもさらに力を入れ、米粉を利用したヒット商品を開発したい。

### 事業所データ

|     |                 |
|-----|-----------------|
| 代表者 | 本間 昭則           |
| 業種  | 製造業（食料品、菓子）     |
| 創業  | 昭和26年（昭和48年法人化） |
| 所在地 | 岩内郡共和町国富1番地5    |
| 電話  | 0135-72-1046    |
| URL |                 |

