

ジェラートシレトコ・株式会社味のオーハシ（中標津町）

自社商品を通して 全国へ「中標津」「北海道」の良さをPR

社長の思い

ポイントは、いかに中標津産、北海道産、そして良いものを使用して顧客に受け入れられる商品を作って行くか。その商品を通して中標津や北海道の特産品をPRできるか。地域の発展とともに地域に根ざした商品として愛される存在となれるか。顧客の購買心理は常に変化していくから、日々研鑽し、顧客のニーズに応える商品開発を心掛ける。

企業概要・背景

創業60年の食品製造加工販売業者。かつて牛乳の廃棄問題などが騒がれたH13年、地元で生産された美味しい牛乳をなんとか廃棄される事無く商品として販売出来ないか、その商品を通して中標津や北海道の良さを全国の皆様へ伝えることが出来ないかと考え、中標津産牛乳を使用したジェラートの製造販売を開始した。その後、「生キャラメル」「ドーナツ」の製造を手がけ、最近では、味の決め手である蜂蜜の養蜂事業を開始した。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

美味しさのポイントとなる蜂蜜を自社生産。通常、養蜂は季節により日本中を移動するが「冬の間も移動しない停地養蜂」を実施し、中標津町産の蜂蜜を生産し食材として使用している。

中標津は酪農王国であり、新鮮で品質の高い牛乳が身近で生産されている。

[機会]

全国の百貨店等における物産展に積極的に参加。自社商品を通して中標津、北海道のPRの機会を活用する。

先進性・独創性・特徴

近年、商品開発した「ジェラート」「生キャラメル」「シレトコドーナツ」の原材料には中標津牛乳と自社養蜂の蜂蜜、北海道産の食材をふんだんに使用。「生キャラメル」はH20年バイヤーが選ぶ北海道の逸品において最優秀賞を受賞（北海道銀行主催）。「ジェラート」は楽天市場にて32週連続でジェラート部門第1位に輝く。

楽天市場のホームページは、商品販売のほか北海道や当地へ観光にて訪れる皆様への情報収集の場としても活用。

今後の展望

物産展や商談会において培ってきた人とのつながりや情報を活用し、更なる情報の収集と人的ネットワークの構築に力を入れて行きたい。そこで得た情報を糧に、既存商品の更なる進化と新商品開発のヒントを得て、お客様に喜ばれる商品であり、中標津、北海道についての情報を発信して行けるような商品作りや商品展開を行って行きたい。

事業所データ

代表者	大橋 清勝
業種	製造業（食料品、菓子）
創業	昭和25年（昭和54年法人化）
所在地	標津郡中標津町大通北3丁目14番地
電話	0153-72-2454
URL	http://www.rakuten.co.jp/yoitoko-style/

