

No.6

【山形県東置賜郡川西町】献上 小倉羊羹 薄造り



株式会社 銘菓の錦屋

従業員数：40名 <http://www.m-nisikiya.jp/>



寛政2年（西暦1790年）、上杉藩主、上杉鷹山公より許可を得て創業。10代目である現社長は、砂糖が貴重な時代に穀物から糖を作る糖化技術を導入するなど、伝統の技術や知恵を生かした菓子作りを受け継ぎ、なるべく添加物を使用しない、体に優しく地元食材を活かした製造方法を行ってきた。店舗兼主屋と内蔵は国登録有形文化財に登録されており、現在でも丁寧に維持管理され、現役の店舗として使用されている。昔ながらの懐かしい味は地元民から今も愛され、地元の手土産として活用されている。



▲代表取締役社長片倉 敬輔さん



▲餡練りの様子



▲歴史ある建物は、今なお時代の面影を残す。



▲店舗の様子

生産地：山形県東置賜郡川西町

米沢盆地の南西部に位置する川西町。その名は、「最上川の西にある町」ということに由来する。明治初期に書かれたイザベラ・バードの「日本奥地紀行」には、米沢盆地を訪れた際に「アジアのアルカディア（桃源郷）である」と称賛した記載が残されており、風光明媚であることはもちろん、山形有数の米どころであると共に、果物や山形県の伝統野菜として知られる紅大豆や秘伝豆（枝豆）の産地としても有名。置賜郡で収穫される果物を、ワインやジャムに加工するなど、全国区となる山形ブランドの加工食品を数多く登場させている。



▲川西ダリア園



▲下小松古墳群

商品：献上 小倉羊羹 薄造り

品名	和菓子
原材料	砂糖、北海道産小豆、北海道産大納言小豆、寒天、塩
内容量	1枚
賞味期限	130日
保存方法	常温
参考小売価格	118円/1枚



230年近い歴史を誇る錦屋の看板商品である「献上小倉羊羹」を、昔ながらの道具を用いて手切りしたのがこの「スライス羊羹」。小豆を厳選し、アク抜きして炊き上げることでキレイ味のよい餡を実現、高純度の砂糖「白双糖」と信州・諏訪の棒寒天「白牡丹」を山形の豊かな自然水で溶かし込み、風味豊かな北海大納言（小豆）を入れたもの。スライスする技術は難しいが、「食べやすさ」や「手頃感」を考慮して、実現にこぎつけた。豆の風味と食感をしっかり味わえる一品であり、誰でも手軽に食べられる本商品は、お茶やコーヒーのお供にはもちろん、登山やスポーツの栄養補給にもぴったりだ。



# デザイン要件

## 現在のパッケージについて（参考）



- 現在のデザインは、地元住民によく知られ、愛されているものの、若い世代がなかなか手に取ってくれない。
- 「いかにも羊羹」という重い印象があると感じている。伝統を守りながらも、新たな販路拡大や若い世代への訴求に向け、デザインを考えてほしい。

## 新パッケージについて

商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴの記載
×	×	○ (個包装フィルム 110mm×65mm /外袋 190mm×110mm)	必須

### デザイン 変更の範囲

- 個包装のスライス羊羹5個入りセットで考えてほしい。
- 個包装の素材（フィルム）は変更不可。外側の包装の素材は変更可（箱、袋など）。
- 地域の人に愛され、伝統がある「献上 小倉羊羹」の商品名はロゴも含めて維持したい。

### 新デザインの 優先事項

- 上杉家に献上した羊羹だという長い歴史を持ち、常連客に愛されてきた老舗の菓子舗であることが伝わるような高級感のあるパッケージを望む。
- 薄くスライスした羊羹は、特徴的で、オリジナリティがある商品だということが伝わるようなデザインを望む。

### ターゲット 販路・希望

- 若い世代に錦屋という老舗の菓子舗を知ってもらうための入り口となるようなデザインを考えてほしい。
- 現在は県内の直営店および近隣の道の駅、スーパーマーケットにて販売している。首都圏に向けての販売は、年に数回百貨店の催事に参加する程度であるが、今後は全国へ販売していきたい。

