成長期待企業のイチオシ！

中小企業支援ネットひょうごは成長性を見込んだ企業を「成長期待企業」として選定し、複合的な支援を実施。頑張る企業が誇る製品を紹介します。

但馬の地域資源を生かした洋菓子

カタシマ株式会社

地域食材を使ったストーリーを持つ菓子で世界も視野に

氷ノ山の麓から湧き出る水とそこで収穫された酒米を原材料にしたどぶろくを使ったジェラート、香り高い養父市朝倉地区産の山椒を散りばめたチョコレートなど、同社は但馬地域の食材を生かした洋菓子を次々に送り出しています。

「地方でヨーロッパの本格菓子を」と、1970年の創業以来、輸入材料を使った洋菓子づくりに取り組み、但馬・丹波地域に計4店舗の洋菓子店を展開。92年にはフランス料理店もオープンし、但馬内外からの幅広い集客力を誇ってきました。「同じ栗を使うのでも以前は地元産よりフランス産を使った方がありがたがられた」と代表取締役社長の廣氏良致さん。ところが、5、6年ほど前から風向きが変わり、地域の食材が見直されるようになってきました。

養父市から「地元の特産を生かした商品開発を」と声が掛かり、誕生したどぶろくジェラート「どぶロック」がその火付け役となりました。その後、生野銀山で3カ月熟成させたシュトーレン（ドイツのクリスマスケーキ）、竹田城跡の石垣に似せた地酒「竹泉」入りの菓子などヒット商品が誕生。「単に地元の食材を使うだけでなくそこにストーリーがあることもヒットするコツ」と言います。

どぶロック

本店外観

ひょうご産業活性化センターの平成26年度「ひょうご農商工連携ファンド」助成事業に採択され、現在JAたじまと協働で取り組んでいるのが、「こうのとり育むお米」の米粉を使ったカステラの商品化。「もっちりした食感を生かしながら、欧米でも注目されているグルテンフリーもうたえる菓子。いずれは世界へ但馬発の菓子を売り込みたい」と夢は膨らみます。

豊岡かばんや出石焼を包装材として活用するなど、食材以外の地域資源を使った商品化にも挑んでいます。「但馬をもっとアピールできれば」と力強く語ります。

◎カタシマ株式会社の但馬の地域資源を生かした洋菓子

カタシマ株式会社／所在地：養父市小城568／**代表取締役社長：**廣氏良致
事業内容：洋菓子の製造販売、喫茶・フランス料理レストランの営業
TEL 079-664-2457／URL http://www.katashima.co.jp/

編集後記

「イチオシ」に登場してもらったカタシマ。「但馬にはまだまだスイーツの材料になる地域資源が眠っている」とのこと。3月には豊岡店の一角に但馬の素材を使ったスイーツばかりを集めたコーナーを新たに設けるそうです。

JUMP
2015年3月号 平成27年2月28日発行
発行人：榎本輝彦　編集人：深田修司

明日へ飛躍する企業をサポート
ひょうご産業活性化センター通信
発行所 公益財団法人ひょうご産業活性化センター
URL http://web.hyogo-iic.ne.jp/
神戸市中央区雲井通5-3-1 サンパル6階
TEL 078-291-8526