



松山市

裸麦を生地に使用した「媛スマイル焼き
(ミニお好み焼)」の開発・加工・実演販売

1 事業内容

生産量日本一を誇る「はだか麦」などの県産品を素材に、笑顔をテーマとした大判焼きタイプの「媛スマイル焼 (ミニお好み焼)」を開発し、観光地やイベント等での実演販売や冷凍保存の特産品として全国に向けて販売を行う。

2 事業背景

地元の漁師や農家との直接取引により仕入れた地元食材の特徴や良さを活かしたお好み焼として提供することで、全国に向けて食材をアピールすることができる。

また、ブランドとして特産品化し、全国販売することによって地元食材の需要が高まり、県内の食料自給率のアップに繋がる。

さらに、店舗展開としても直営店やF C化の出店が低額の投資で可能となり、雇用拡大にも貢献できる。

3 事業、技術、商品の特徴

- ① 取扱う食材については、生産者から直接仕入れており、生地には「はだか麦」を、具材も地元の厳選されたものを使用している。
- ② 焼き方も、大判焼き器の焼面がアルミ製のため、生地や具材の焼上がりが早く、作業効率が高まるほか、食材本来の持ち味を十分に生かすことができる。
- ③ お好み焼のサイズも、ミニサイズやメニューアイテムに組み合わせがあり、選ぶ・味わう楽しみが演出できる。
- ④ 2坪程度の小スペースでの店舗展開が可能であり、設備の持ち運びも容易で出張イベント・実演販売に向いている。

4 助成内容及び効果

導入した大判焼き器などの設備により、計画していた新商品の開発ができた。商品化に当たり、生地の上にパターン別のスマイルのキャラ絵文字を焼印して「笑い」を目に訴え、「えーかお焼き」というネーミングで販売したところ、味覚、発想が斬新なため、イベントで食した客から、どこで常時販売しているのかという声も聞かれた。

なお、この新商品については、22年春にオープンする新店舗で取り扱い、ドライブスルーも出来るお好み焼き屋さんとして常時提供していくことが可能となる。



芳野社長

5 今後の展望

「えーかお焼き」は、愛媛の「え」、一番・つながりを示す「ー」、活躍・活気を示す「か」、お好み焼き全般に通じる「お」をイメージしたものであり、同商品のシリーズ展開として、生地を工夫して、斬新なスイーツ商品についても新たな商品開発に取り組み、この S U M I L E (すみれ=すまいる) ブランドでの新たなお好み焼きを、松山生まれの名店が作る新しいお好み焼きとして、県内から全国に向けて提供・販売していく。

Message From Entrepreneur

えーかお焼きを食べて、えーかおになってもらいたい。えーかおが、どんどん広がっていくような世の中になりますように！願いを込めて作ります。

企業概要

〔代表者〕 代表取締役 芳野 裕士
 〔住 所〕 松山市平和通4丁目1-6 sumile.bld 2F
 〔設 立〕 平成17年5月
 〔TEL〕 089-934-2525
 〔FAX〕 089-934-3003
 〔URL〕 <http://kk-goodfield.com/>