

平成 26 年「神奈川なでしこブランド」
～地元を思う女性のパワーが詰まった新横須賀土産～

今回はじめてなでしこブランドに応募し、認定された「ヨコスカMシュウマイ」について、「ヨコスカマルシェ・Koshikiya 株式会社」の古敷谷美津江代表にお話を伺いました。



商品開発にあたってのコンセプトを教えてください。

横須賀の新しいお土産を作ろうと、女性スタッフと共に商品化を目指しました。

肉の卸問屋として食の安全安心には徹底してこだわっています。「ヨコスカMシュウマイ」は、神奈川県産銘柄豚「恵水ポーク」と国産玉ねぎを主原料に、納得できる最高の素材を使い、すべて手作りで作っています。

苦労・工夫された点を教えてください。

味や原材料の品質はもちろん、パッケージデザインなどにも関わり、ひとつひとつにこだわった商品開発を行ったので、商品には非常に愛着を持っています。女性スタッフらと意見交換を重ね、楽しみながら開発したので、苦労を感じることはありませんでした。女性は、食の安心安全や素材の良さに対して非常に意識が高いため、その点は特に気を遣いました。また、肉の卸問屋のシュウマイに相応しく、大粒でボリューム感を出し、義母から伝えられた味をもとに肉のうまみを最大限に引き出しながら、味付けにも工夫を凝らしました。

商品に対する反応はいかがでしたか？

百貨店の催事販売でも大変好評でした。すべて手作りのため、現在は肉の卸問屋である古敷谷畜産の系列店「ヨコスカミートマルシェ」だけでの販売ですが、当初の狙い通りお土産品として人気も出てきました。地元横須賀の皆さんに、美味しいものをたくさん食べていただきたいという気持ちが大きいです。

肉の卸問屋の誇りをもって、肉の品質は最上級でありながら無理なく買って楽しんでいただけるよう、お手頃な価格で提供しております。

女性の活躍について、どのように感じていますか？

本社では男性従業員が多いのですが、「ヨコスカミートマルシェ」では、社長をはじめ店長、従業員の全員が女性です。

日頃から、女性のパワーを感じていましたが、今回の商品開発にあたっては特に、女性ならではのアイデアやきめ細やかな気配りなど、女性の大きな力を感じました。