

地元産前面に商品開発

農業・食品加工・外食と連携

麺類販売の翁の郷

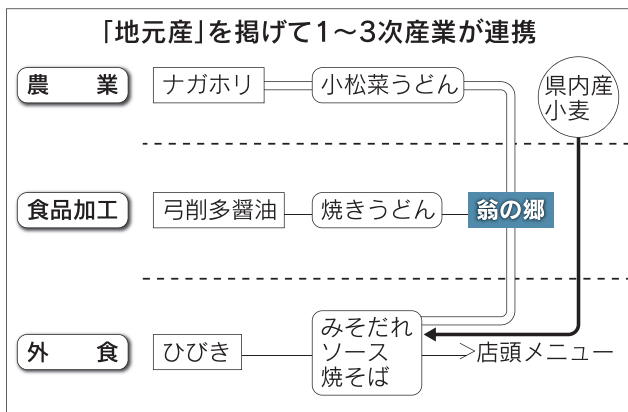
麺類販売の翁の郷(埼玉県蓮田市)は、やきとりチェーンを運営するひびき(川越市)、しょうゆメーカーの弓削多醤油(坂戸市)と連携して埼玉県内産の原材料を使った新製品を開発する。焼きそばや焼きうどんにひびきの味噌だれや弓削多醤油のつゆを合わせる。共同で地産地消を打ち出し、それぞれのブランド力を高める。



新製品
麺の原材料にも県内産小麦を使う(7日に発売する)

翁の郷は7日、「みそだれソース焼きそば」を発売する。県内産小麦を主体とした太麺に焼きそばソースと焼き鳥用の味噌だれを添える。想定小売価格は2食入りで320円前後。百貨店や地元のカンパニーでの催事販売か

焼きうどん・焼きそば…



ら始め、高級スーパーなどに販路を広げる。味噌だれをつけた焼き鳥は東松山市周辺の名産。焼きそば用の麺の価格競争は激しいが、翁の

許諾番号30035405 日本経済新聞社が記事利用を許諾しています。
日本経済新聞朝刊 地域経済面・埼玉 ©日本経済新聞社 無断複製転載を禁じます。
日本経済新聞社は、記事内容により、特定の企業・団体や商品・サービスの購入・投資等を推奨するものではありません。

しない主婦層などにも自社の味噌だれ商品を知ってもらおう目的で、翁の郷と連携した。同商品の発売に合わせて4日から月末まで、「黒豚劇場東京国際フォーラム店」なども強化する。小松菜うどんは小松菜を約2%麺にそばをメニューに加える。1日20食限定で価格が680円。
弓削多醤油とは焼きうどん商品を開発中だ。今秋の発売を目指す。同社が製造販売している「にんにくしょうゆ」を使う。小松菜うどんは農業生産法人のナガホリ(上尾市)が提供しているが、今年度は昨年度に比べて10倍以上に納入量を増やす計画。これを受けて翁の郷はネット通販などでの販売量を増やす。
農業、食品加工、外食の各分野から集まり「地元産」をキーワードにマーケティング戦略を練ることで、大手に対抗する競争力と企業の知名度を向上させられると各社は期待している。