


全国でも珍しい“ポン菓子グラノーラ”を島根から全国発信！

有限会社 ほくよう／斐川町商工会

- 業種 製茶機卸売・修理業、食品製造業
- 住所 島根県出雲市斐川町上直江452-3
- 電話番号 (0853) 72-0368
- 営業時間 8:30～17:30
- 定休日 日曜日、祝日
- Instagram @kanuka-hokuyou 



私は

『小規模事業者持続化補助金』

を活用しました！

「自然に、身体に美味しいものを、日常の食卓へ」がモットーの当社。管理栄養士の資格を持つ娘のUターンを機に、発酵菓子を製造する“鹿糠（カヌカ）”をブランド化し、“地元産食材×オーガニック素材×酵母・麴などの発酵食品＝身体や地球に優しいお菓子づくり！”を実践されています。「子どもに食べさせたいものを作ります」と優しくも力強く語る、発酵菓子作家の鹿糠さやかさんにお話を伺いました！

取り組みのきっかけはなんですか？

私がUターンする前から製造販売している弊社の主力商品「ポン菓子」を応用して、“ポン菓子グラノーラ”の開発に取り組みました。初めは、店舗販売と県内にあるこだわり食品を取り扱うお店への卸売りが中心でしたが、次第に個人を対象とした全国展開を考えるようになりました。

商工会からどのような支援をうけられましたか？

商品開発を考えているときに、母から「ポン菓子の販路開拓をするときに補助金を使ったよ！」と教えてもらい、商工会へ相談をしました。商品化・量産化に必要な機材導入、パッケージ改良、商品カタログ作成、ネットショップ開設などに向け、施策活用などの支援をしていただきました。

取り組みの成果・効果を教えてください！

弊社の弱点であったPR不足にテコ入れできたことは大きかったです！販促体制を整えて挑んだイベント出店は効果が見えやすく、PRの重要性を再認識しました。素材選びや製造方法などをわかりやすく伝えることでバイヤーの目にも止まりやすくなり、取扱店舗を増やすことができました。紙媒体からSNS・ネットショップへの誘導も図ることができ、ネットを通じた売上も徐々に上がっています！今後は、地元を対象としたキッチンカー、全国を対象としたネットショップの2本柱で展開する予定です！

*** 池田伸吾（経営指導員） ***

ポン菓子グラノーラは、小麦アレルギーの方で安心な、グルテンフリーのお菓子です。ヒットする可能性を信じて、鹿糠さやかさんと一緒に販路開拓に取り組んでいます。これからもファンを増やして、グラノーラと言えばポン菓子と言われるよう販路開拓を頑張りたいです！



*** 発酵菓子作家 鹿糠さやかさん ***

今までの経験と子供のアトピーを機に、身体に優しいオーガニック素材中心のおやつを作り始めました。ポン菓子グラノーラは、こだわりを凝縮した自慢の商品です。斐川町商工会の皆様の力強いご協力の下、これからも地道に丁寧に、進めたいと思っています。