

伊豆・熱海の和菓子店「石舟庵」が「熱海だいたい和菓子プロジェクト」発足へ
「ローカルからグローバルへ」 海外市場への進出を目指して
熱海特産だいたいの新商品開発や PR を強化

2023年6月29日
株式会社石舟庵

石舟庵

和菓子製造販売の株式会社石舟庵（本社：静岡県伊東市 代表取締役社長：高木康行）は7月1日（土）、社内プロジェクト「熱海だいたい和菓子プロジェクト」を発足いたします。
生産者や事業者、地域団体と連携して、熱海特産だいたいを「日本の食文化の宝」とすべく価値を高める取り組みを進めてまいります。
だいたいを使った新商品の第1弾として、9月に「だいたい畑のあんドーナツ」の販売を予定しております。



石舟庵の「熱海だいたい和菓子プロジェクト」メンバー

■「熱海だいたい和菓子プロジェクト」発足の経緯

だいたいの収穫量が日本一の静岡県の中でも、昔から栽培が盛んな熱海は全国有数の生産地です。お正月飾りに使われるのが一般的で、強い苦味と酸味があるため食用には不向きとされてきました。単価も安く、生産者の高齢化が進むに従い、生産量も減少傾向にあります。

そのような状況の中、2019年から高齢農家から農地を引き継いで栽培に取り組むのが岡野谷伸一郎さんです。「熱海の宝」と称されるだいたいの栽培と合わせて、だいたいを使った新しい商品の開発にも積極的に取り組んでいます。だいたい酢で野菜を漬けたピクルス、だいたい精油を使ったアロマスプレー、だいたいクラフトビールなど、広がりを見せています。

当社では20年以上前から伊豆名産ニューサマーオレンジを使った菓子を販売しています。同じ柑橘類のだいたいにも注目し、10年程前から試作してきましたが、商品化にはたどり着けていませんでした。2年前に岡野谷さんと交流が始まり、そのだいたいへの熱い思いに触れたことをきっかけに、再度だいたいの商品化にチャレンジ。製造方法を幾度となく見直し、試行錯誤した結果、菓子にとって余分な苦味や酸味を取り除きながら香り高い「だいたいピューレ」の開発に成功しました。

2022年6月にピューレを使った新商品「だいたいしぐれ」を石舟庵全店で販売開始。現在では来宮神社でも販売していただいています。

この苦勞して出来上がったピューレの完成によって、改めてだいたいの長所とポテンシャルに気づき、だいたいの素晴らしさを多くの人に届けたいという思いから、プロジェクト発足に至りました。



新製法で開発した「だいだいピューレ」(左)



販売中の「だいだいしぐれ」(右)

■プロジェクトの活動について

・次世代の若い社員中心のプロジェクトメンバー

社内でメンバーを募り、製造部門と販売部門から合わせて4人で構成されています。20～30代の次世代の石舟庵を支えることが期待される若いメンバーが中心となって活動していきます。

今年1月から、プロジェクト設立準備のために、だいだいを知る取り組みや収穫体験、生産者との交流を続けてきています。

収穫体験とだいだいへの思いを綴ったプロジェクト動画を6月26日に公開しましたので、ぜひご覧ください。

動画はこちら：<https://www.youtube.com/watch?v=OUNse7ZXiKo>



だいだいの収穫をする石舟庵メンバー(左)



岡野谷さんとの交流(右)

・現在の活動内容と想い

7月1日に「熱海だいだい和菓子プロジェクト」を発足いたします。「熱海のだいだいの素晴らしさを菓子を通じて広く知ってもらいたい」との思いで、だいだいの価値を高め、「日本の食文化の宝」とすべく活動を進めてまいります。

現在、プロジェクトメンバーを中心に菓子への活用方法の研究、販路開拓・他事業者とのコラボレーションの検討、新商品開発などを行っています。

■今後のプロジェクトの活動と新商品について

2024年10月にパリで開催される見本市への商品提供を目標に掲げています。それをきっかけに、海外マーケットに熱海産だいだいを使った菓子や関連食品の認知を高めながら、販路開拓を進めます。

新商品は、9月に「だいだい畑のあんドーナツ」、秋以降に業務用「だいだいピューレ」、2024年に3～4品のだいだい関連食品の販売を予定しています。

さらに、地域貢献の活動として、園児向けの「だいだい和菓子づくり体験」を7月以降、保育園や幼稚園で開いてまいります。

■メディア向け「プロジェクト説明会&試食会」

「熱海だいだい和菓子プロジェクト」発足について、代表高木とプロジェクトメンバーから説明いたし

ます。新商品「だいたい畑のあんドーナツ」、「だいたいピューレ」をメディアの皆さまに先行して試食
いただく用意もしております。

- ・開催日時：7月6日（木）午前9時～
- ・開催場所：石舟庵熱海店イートインスペース（熱海市咲見町9-2）
- ・参加申込：メール（m-tsuji@sekishuan.co.jp）もしくは電話（0557-38-3500）にて事前受付

■代表：高木康行メッセージ

初めて完成しただいたいのお菓子を岡野谷さんに食べてもらった時、「だいたい畑の香りがする」と彼は涙を流してくれました。

私もこれまでの和菓子作りの経験から、だいたいの香りは日本の食文化を代表する香りになると確信しました。200年以上育まれてきた歴史と共に、熱海発の新しい香りとして広く伝えたい。いつか必ず世界へ広げたい。熱海の宝として広く知っていただければ、次世代へ繋げられる。その思いから「熱海だいたい和菓子プロジェクト」を立ち上げました。

第一歩として、まず地元である私たち熱海の人たちと熱海を訪れる人たちが、だいたいの香りを再認識していただける活動から始めます。そして若いメンバー皆で力を合わせて新しいだいたいの和菓子を開発し、自信を持って世界に届けることを目標にしています。



だいたいの花を観察する代表高木（左）



橙色に色づくだいたいの実（右）

■石舟庵について

1948（昭和23）年に伊東で飴の行商を始め、昭和30年頃に店を構えて羊羹などの製造を開始。1984（昭和59）年12月、和菓子専門店「石舟庵」を創業し、伊豆の大自然がもたらす豊かな恵と固有の文化を大切にしながら、四季の移ろいを感じさせる菓子づくりを続けています。

創業から続く「石舟庵まんじゅう」、伊豆特産ニューサマーオレンジを使った「みかんの花咲く丘ベイクドチーズ」を代表銘菓として、伊豆・熱海・平塚に9店舗を展開しています。

■リリース会社概要

会社名：株式会社石舟庵 代表者：代表取締役社長 高木康行

住所：静岡県伊東市荻 549-6

ホームページ：<https://www.sekishuan.co.jp>

オンラインショップ：<https://shop.sekishuan.co.jp/>

【問い合わせ先】

株式会社石舟庵 担当：辻 政信

メールアドレス：m-tsuji@sekishuan.co.jp TEL：0557-38-3500