

# 地元にこだわり、新たなビジネスモデルに

銘菓や調味料約20品



企画開発した商品の数々

# 保命酒、地元产品使って商品開発

福山の人間にとって恵みのタネの一つが、これぞ福山と言えるようなお土産がないことだ。これは福山を訪れた人にとつても同様で、「もみじ饅頭」とか「キビダンゴ」でお茶を濁すことしばしばだ。だが、本当に福山が誇るべきオンラインの商品はないのだろうか。ということからスタートして、福山独自の產品である「保命酒」を用いた銘菓や調味料が次々と企画開発されている。

保命酒を使った銘菓・調味料を開発しているのは砂糖や小麦粉など製菓の原料や食品卸・小売業を営む中島商店（福山市御船町）だ。企画・開発を担当るのは同社の中島晴専務である。

独自の土産物の開発を構思し始めたのは二〇〇四年十月のことだ。福山発の土産物を開発するに際してはどこでも作つていい「オンライン」にこだわった。そのコンセプトに合致した食材が「保命酒」だった。

保命酒はもちろん福山、それも惣町内でしたしか作られない。加えて、幕末にペリー提督が黒船で浦賀に来航した時に晩餐の席で販前酒として供されるなど歴史的背景や物語性にも富んでいい。当初は保命酒のことは深く理解していたわけでは

「この三年は忙しくさせてもらつて、あつと言ふ間でした」と中島さんは話す。この間、寝ても加わった。今は直接開発したものだけでもおよそ二十品目を数えるほどだ。

「保命酒はもちろん福山の特徴を考へるとその部分を控えめにすることに」とするには決断が必要だ。

中島さんは「福山」に商品開発の過程の一例として一ヶ月前から販売している保命酒のポン酢の特徴を考えるとその部

分を控えめにすることにい」と言い切る。無限の可能性を求めてこれからもまい進する。

## 保命酒（ほめいしゅ）

大阪・生玉で開業していく医師・中村壤平利時の長男・吉兵衛吉長が一六五九年（万治二年）に製造販売

したのが始まりとされる。

。

もち米に麹や焼酎を加えさらに16種類の薬味を漬け込み、抽出する。江戸期は鞆の中村家の専売制。明治以降は複数の業者が引き継いだ。現在は鞆の四業者。

中島さんは自分だけで

独占してやつていく積もりはない。だから保命酒の知名度が経過し、当初の目的はほぼ達成したことを感じているが、同時に課題がある」とも指摘する。

元々は保命酒の知名度を上げることが出発点だ

。保命酒の知名度についても、「まだ低い」と課題意識もある。保命酒の学生や障害者授産施設などと手を携えてい

る。特産品を育てるとい

うだけでなく、新たなビジネスモデルを確立した

。以前にまず福山の知名度を上げることで、同時に課題がある」とも指摘する。

地元メーカーとの連携による商品開発に加え、デザインや包装等で地元の学生や障害者授産施設などと手を携えてい

る。最終的なゴールはな

い」と言いつける。無限の可能性を求めてこれからもまい進する。

企画開発した約二十品目は生産を中止したものではなく、全て残っている。ただ思いつくままに開発しているのでなく、周到なマーケティンググリーパーも行なっている。もちろん、味や製法についても時代の嗜好に合わせてリニューアルしている。

中島さんが手がける以外にもこのところ保命酒を用いた銘菓等の商品が付くようになった。もちろん、味や製法についても時代の嗜好に合わせてリニューアルしている。

企画開発した約二十品目は生産を中止したものではなく、全て残っている。ただ思いつくままに開発しているのでなく、周到なマーケティンググリーパーも行なっている。もちろん、味や製法についても時代の嗜好に合わせてリニューアルしている。