

高級あられ販売好調

服部製菓舗 関東のスーパー中心に

あられ製造の服部製菓舗(本社桑名市多度町柚井、服部一成社長、電話0594・48・3022)が展開する、製法にこだわったあられ「二段仕込み」シリーズが生産量を拡大している。2度の味付けや長時間乾燥を経て、あられの中まで味を染み込ませたのが特徴。価格は一般的なあられに比べ3倍と高価格ながら、2012年ごろから関東地方の高級スーパーを中心に販売が伸長。二段仕込みシリーズの生産量が全体の4割を占める主力商品になった。

(桑名・榑田宏行)

同社は1996年設立。の長さ、手間をかけた商採用されたことがきっかけであられやおか品、味しみ煎(190℃)で受注が一気に拡大。現在さまざまな米菓は、自社のウエブ販売で税は関東地方だけでなく、地元のスーパや、道の駅などにも展開している。

地域とも

二段仕込み



服部一成社長

シリーズの販売は2008年から開始。現在「二段仕込み味しみ煎」「二段仕込みオリーブ油」「二段仕込み梅こんぶ」の3種類の味を展開している。製造時間が通常のあられに比べ3倍

発売当初は価格がネックとなり、なかなか売れなかつたという。しかし4年前、関東地方の高級スーパーで



販売が好調な「二段仕込み」シリーズ

ど販路を拡大している。

好調に推移する二段仕込みシリーズが業績をけん引している。2015年6月期の全体の売上高は、前期比1.5倍の1億5千万円に拡大した。

同社は二段仕込みシリーズの受注増に対応するため、製造工場の設備投資も実施。桑名三川商工会を通じて申請した「ものづくり補助金」などを活用し、増産体制を構築した。

服部社長は「手間を惜しむことなく、付加価値ある商品を作り、お客さまへ提供していきたい」と話している。