

令和5年度 第4回和光ブランド認定推進委員会議事録

日時 令和6年1月23日(火) 10:30 から

場所 和光市旧保健センター 会議室2

出席委員 1号委員 郭 洋春 (立教大学 経済学部 教授)

西田 英樹 (西田公認会計士・税理士事務所 代表)

2号委員 牛場 寛 (あさか野農業協同組合 和光支店 支店長)

2号委員 岡崎 治 (和光市商工会 商業部会長)

3号委員 関谷 滋 ((有)ヴァル・クリエイティブエージェンシー 代表取締役社長)

4号委員 加藤 雄大 (公募委員)

4号委員 小林 美也子 (公募委員)

(事務局)

企画部次長兼秘書広報課長 茂呂 あかね

秘書広報課課長補佐兼ティップモーション担当統括主査 土屋 崇幸

秘書広報課ティップモーション担当 川路 昌寛

秘書広報課ティップモーション担当 山本 佑美

傍聴者 0人

議事内容

(1) 認定品目の更新審査

【手もみ新倉うどん】有限会社鈴木製麺所

- ・プレゼンテーション(試食含む)
- ・質疑応答

(関谷委員) うどんで縮れ麺というのは、おもしろいところに目を付けた商品である。脳が刺激され、食欲をそそる。

(申請者) 製麺所の社長が、レストランの取締役でもあり、このうどんをいかにするか考えたときに、手もみの縮れを活かしてスープが絡みやすいパスタにしようと考えた。

(関谷委員) うどんというと、各地域で文化があり、それぞれ特徴がある。新倉うどんもこの太さに行きついたのか。縮れ麺という製法の上でこの太さ、硬さに行きついたのか。これ以上太いと縮れないということか。

(申請者) 太さで縮れないということはないが、手もみをする上で、太すぎると揉みづらい。硬さにも関係する。作りたて、柔らかいうちにすぐ揉む必要がある。気候や湿度によって加水の程度を調整しているが、少し柔らかいなどは、手の感覚でわかる。

(関谷委員) この太さがパスタにも一番適しているということか。

(申請者) シェフにはもう少し細いものと言われるが、「新倉うどん」を変化させずにやりたいので、この太さでやっている。

(関谷委員) オリジナリティがあってすごく良い。

(岡崎委員) 全て手作業か。

(申請者) その通り。

(関谷委員) パッケージデザインが見たい。資料の写真は小さいので現物があるか。

- (申請者) 現物は今日はない。自分たちでパッケージやちらしを作成している。手作り感を売りにしている。
- (西田委員) 手もみについて熟練するまでにどれくらいかかるか。
- (申請者) 人による。もみが甘い、力の入れすぎ等すぐにわかる。
- (小林委員) 和光市にこだわりがあるのか。
- (申請者) レストラン、新倉うどんひろとみも、和光市産の野菜やだしにこだわっている。

【和光サブレ】株式会社田中屋

- ・プレゼンテーション（事務局説明、試食含む）
 - ・質疑応答
- (関谷委員) 品質向上されているのか。
- (委員長) 以前にも食べたこともあるが、だいぶ変わった。
- (岡崎委員) 硬さも食べやすくなった。
- (委員長) 「サブレ」感向上している。
- (関谷委員) 人参へのこだわりは。
- (岡崎委員) 人参を絞って練りこんでいる。かすは人参羊羹に使っている。和光産の人参をこだわって使っている。と聞いている。
- (牛場委員) 和光市は人参が有名。
- (関谷委員) デザイン面で、「和光市の人参」をもっとパッケージでアピールして良い。健康意識の高まる中、人参嫌いの子どものおやつにもなる。
- (西田委員) イチョウと和光市のカタチでわかりやすさはあるが、裏にでも良いので説明があってもよい。
- (関谷委員) 個包装に商品のドラマ、ストーリーがわかるとより良い。
- (小林委員) 老舗で入りにくさがあるが、小学生との取り組み等、今後も継続的にしてほしい。個包装という配慮は清潔感があって良い。
- (委員長) 原材料に卵等の記載があるので、アレルギー配慮の記載が必要ではないか。

審査結果 (50 点満点、合格基準点 35 点)

- ・【和光サブレ】株式会社田中屋：審査平均点 39.0 点 《更新》
- ・【手もみ新倉うどん】有限会社鈴木製麺所：審査平均点 42.3 点 《更新》

意見

- (委員長) 今回対象の2品目は、対極にあったと考える。「和光サブレ」はネーミング力があり、「和光」をわかりやすく表しているが、品質に関しては改良の余地がある。「新倉うどん」は、うどんとしてのレベルは高いが、新倉＝和光ということ非常にわかりにくい。その不一致をうまく改良し、盛り上げていけると更に良い和光ブランドになると考える。
- (関谷委員) スイーツ業界にいるが、市場で商品を見てみると中身がほぼほぼでもパッケージが良いと着目されている。商品力アップも大切な要素である。
- (岡崎委員) パッケージのレベルを高めることで、和光サブレというブランドネームも生きてきて、和

光市産のものとしてプレゼントしたくなる。また、成分表示についても併せてパッケージ改良の余地の必要性を商工会を通して伝えていく。

(関谷委員) 新倉うどんについて、新倉が和光市と直接結びつかないということを補えるような表示を提案できればと思う。サブキャッチで昔の駅名、エピソードをパッケージに込められるとより良いと考える。

(委員長) 新倉という昔ながらのおしゃれ感はあるが、新しい世代の方には伝わらないのもっていない。また、良くも悪くも若い世代が「映える」等、SNS で世の中を動かすので、商品をアップしたい、紹介したいということが、実はブランドを高めることに繋がる。そういうことも意識するとより良くなる印象がある。

(2) その他

事務局より和光ブランドの事業の位置づけについて説明。