

第2回和光ブランド認定推進委員会

日時 令和3年8月4日(水) 14:00～

場所 和光市役所3階 庁議室

出席 委員

1号委員 郭 洋春(立教大学 教授)

1号委員 政所 利子(株)玄 代表取締役)

3号委員 森 洋子(猫森キッチン主催 料理研究家)

5号委員 安田 栄子(ラマンドール(株) 代表取締役)

5号委員 本橋 雅人(株)アニバーサリー 代表取締役)

6号委員 梅沢 直(公募)

事務局

市民環境部産業支援課長 細野 文裕

産業支援課産業育成支援担当統括主査 南雲 圭介

産業支援課産業育成支援担当 磯田 紋

欠席 2号委員 松成 紀公子(株式会社ピーカブー 代表取締役)

4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)

傍聴 0人

1. 開会

- ・事務局紹介
- ・資料確認
- ・委員長あいさつ

2. 議事

(1) 和光ブランドについて

(2) 認定審査方法について

(3) 認定審査会について

14:10～ 和光精機 エアトーレ

14:30～ 濱松屋 肉汁ハンバーグ

14:50～ 濱松屋 やかんビール

15:10～ 濱松屋 ねこまんま

(4) その他

3. 閉会

【議事内容】

2. 議事

(1) 和光ブランドについて

事務局より説明

(2) 認定審査方法について

事務局より説明

(3) 認定審査会について

・ 14 : 10 ~ エアトーレ

< 申請者より説明 >

和光精機株式会社 担当者

< 質疑応答 >

(梅沢委員) 写真を見るといろいろな色があるが、例えば女性や老人等ひと目で分かるようにできるのか。

(申請者) いろいろな色があるので、色分けをすることはできる。

(本橋委員) 商品の中の和光らしさとは何か。

(申請者) 和光の地で金属加工や組立作業を培って来た和光らしさと、和光市危機管理室に協力を得て造り上げた物としての和光らしさがある。

(本橋委員) 日本国内でポリ乳化不織布を使用しているのは他に無いのか。

(申請者) 日本国内では今のところ他には無い。

(政所委員) 実用新案の部分とその強味はどこか。

(申請者) フレームの構造部である。バネ式やネジ式が主流の中でマグネット式を採用している。差込むだけでロックでき、パイプを組合せて立体を作ることもできる。

(郭委員長) メディアの露出とあるが、テレビ局は御社のどこを PR したのか。需要はあったのか。

(申請者) ワールドビジネスサテライトでは、素材に不織布を使用し、空気が通る「エアトーレ」という新しいパーテーションがあると紹介された。

スーパー J チャンネルでは、社会に貢献するものを造り上げた町工場の新たな挑戦であると紹介された。

反響は一過性のものであったが、アクセス数は多かった。

・ 14 : 30 ~ 肉汁ハンバーグ

< 申請者より説明 >

濱松屋 担当者

< 質疑応答 >

(政所委員) 仕入れ元、中継ぎの会社が和光であり、和光チームで出来ているということか。

(申請者) そうだ。

(政所委員) PR ポイントはどこか。

(申請者) 割った時に肉汁が出てくるのではなく、口の中で肉汁がジュワっとはじけるさらに一步上のハンバーグである。

仕込みに時間のかかるデミグラスソースも自家製で、こだわりを持っており自信がある。

(安田委員) 将来的にチルド等で販売をしたいというのは、和光市内でしたいのか通信販売なのか。

(申請者) オープンキッチンのため、現状パッケージしたものは作れないが、チルド販売や通信販売も視野に入れて準備をし、和光市だけでなく都内にも進出したい。

(政所委員) 価格 780 円はどういう形状の事か。

(申請者) 単品 150 グラムで 780 円である。

昼はハンバーグプレートで、税込 1000 円を切る価格にこだわり提供している。

(本橋委員) 国産牛100%か。

(申請者) 7対3の割合で牛と豚を使用し、国産である。

・14:50～ やかんビール

<申請者より説明>

濱松屋 担当者

<質疑応答>

(梅沢委員) アイデアとしては面白い。3軒位でまとまってブランド認定するというのはどうか。又は、今回申請のある3件をトリオでブランド認定するというのはどうか。

(申請者) トリオでの認定については、それぞれが全く違うものなので譲れない。

やかんビールについては、アフターコロナの復興の材料として周囲に声をかけ、酒屋、ビール会社への提案も考えている。今後商標登録も目指したい。

(政所委員) 小さいサイズも用意し、お酒の弱い方やレディースサービス等はどうか。

(申請者) 今も容量を減らしたハーフサイズを常連に提供している。今後、参加する店により大、中、小などのサイズを出す事も良いと思う。

・15:10～ ねこまんま

<申請者より説明>

濱松屋 担当者

<質疑応答>

(政所委員) 鰹節の香りが強い。鰹節の量と価格は。

(申請者) 削りたては同じ様な削り節の5倍位香りが強い。

鰹節の量はここまでと自分で決めて削り、小皿に盛った量である。

価格は税込520円である。茶碗に盛ったごはんには削り節と醤油を添えて提供している。

(梅沢委員) 袋井市の昔の文献に、殿様が「たまごふわふわ」というものを食べた。と残っており、それを地域で研究し、ブランド化してヒットした。ねこまんまに一番欲しいのはその様なストーリーであり、見つければ面白いのではないか。

(申請者) 今後、そのようなストーリーが見つかり、生かせるならば活用したい。

昔から和光に住んでいる方や、常連に話を聞いてプランニングしていけたらと思う。

(本橋委員) 自分がそのメニューを選んだことにストーリーがあるのではないか。

(申請者) そうだ。

池田屋さんや牧島酒店さんと知り合い、親しくしている。和光の良さは人にあり、それぞれの商店のこだわりがなければこの商品にたどり着いていない。そこもブランドとして売っていければと思う。

(郭委員長) 年配の人は懐かしいかもしれないが、若い人はイメージできないのではないか。ねこと同じ物を食べさせるのかとかえって和光のイメージをマイナスにする可能性もある。ネーミングも含め、PRにひと工夫ふた工夫必要ではないか。

(申請者) ネーミングは忘れたが、川越の蔵の街では鰹節のごはんをおにぎりにして提供している店があり、行列しているイメージがある。若者にとって、古き良きもまた面白いのではないかと考える。

(本橋委員) 削りたてを食べるのは贅沢で良い。お店で提供するにあたり、どのシーンで食べるのか。

(申請者) お酒の後のシメに食べるのがほとんどである。

(安田委員) シメに限らないのではないか。

(政所委員) 私の考えるシチュエーションでは栄養分のことも加味して朝ごはんなのだが。

(本橋委員) お酒を飲んだ後よりも、朝ごはんの方が幅広いのではないか。

(申請者) 店ではシメと位置づけており、お酒を飲んだ後がほとんどである。

朝ごはんに提供したくなる気持ちは分かる。朝ごはんに欲しい商品ではないかと思うが、早朝から店を開けるのは自分には難しい。

< 評価 >

集計・報告 審査結果 (65点満点 / 合格基準点45点)

和光精機 エアトーレ : 審査平均点 46.5点 《認定》

【審査の意見等】

・特になし

濱松屋 肉汁ハンバーグ : 審査平均点 43.3点

濱松屋 やかんビール : 審査平均点 45.3点 《認定》

濱松屋 ねこまんま : 審査平均点 40.8点

【審査の意見等】

・三つの内やかんビールを認定する。今後、横のつながりを広げる展開を考えて欲しい。

・肉汁ハンバーグ、ねこまんまについてはネーミングやストーリー性、地域性などをもう少し工夫し、再挑戦を期待する。

・アイデアマンで和光市に対する愛着心が非常に強い。一人ではなく大勢の人と一緒に、街全体の話題となり、もっと和光をPRできるようなブランド化をぜひ考えて欲しい。

(4) その他

事務局より

・活動報告

・ブランド売上報告

3. 閉会

事務局より今後の予定