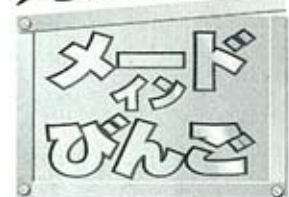


福山

多彩な味 欧州で高評価

元気発信



ものづくりが盛んな備後地域の企業が、「メイドインびんご」を掲げて海外市場に飛び込んでいる。人口減や消費低迷による国内市場の縮小を見越し、成長分野やニッチ(隙間)産業に活路を見いだす企業もある。独自の高い技術を磨く、ものづくり企業の今を追う。(永井友浩)

「豆菓子」徳永製菓(福山市)



カラフルな豆菓子を直売する「豆徳」の店内

日本伝統の豆菓子が、豆菓子メーカー、徳永欧州で高い評価を受け、製菓の上迫社長(45)ている。「こんなに力は、現地バイヤーの反ラフルで美しい豆菓子 応に手応えを感じた。は見ることがない」。粉末状の竹炭や抹茶、ミラノなどイタリアの茶、桜の花びらなどを、3都市で昨年11月にあいっただ豆にコーディネートした商談会。豆菓子をグ、黒、緑、ピンクの豆出品した福山市胡町の菓子店は2008年から

昔ながらの製法に商機

香港、シンガポールなどに輸出されている。次に狙うのが欧州市場。上迫社長は「世界に日本の豆を広めたい」と期待を膨らませる。

1869(明治2)

以上を販売する。

年に雑穀などの問屋として創業し、菓子の製造卸、製造販売へと業態を変えてきた。大手菓子メーカーの菓子卸を本業とする時期もあったが、細々と豆菓子は作り続けていた。転機は2002年だった。義父で先代社長徳永隆茂会長(昨年11月死去)が「会社の顔になる豆菓子を」と一念発起して開発した竹炭豆が、健康志向の高まりを受けて大ヒット。豆菓子の売り上げが急激に伸び、かつての本業で生きていく覚悟を決めた。

4年前に始めた輸出は、まだ売上高の1%に満たない。しかし上迫社長は「海外で食べられてる豆は塩味やバター味など簡素な味付け。日本の製造技術はまねできない」と商機を見いだす。将来は売

05年には直営店「豆徳」をオープン。今では福山市にちなんだ「はらワイソ豆」など季節限定を含む50種類を直売している。高の2割に拡大した

備後本社編集部 ☎084(923)1718 FAX(931)8626
 電子メール bingso@chugoku-np.co.jp
 府中支局 ☎0847(45)2202 FAX(40)0080
 ニュースや話題など身近な情報をお寄せください

薄切野菜、果物を加え、揚げた直うえ月期の売上高は約7億円。