

市内中小企業の新たな発展モデルの構築を目指す交流会

地域資源ブランド力強化事業

～“川口麦味噌”のブランディングと産業振興～

令和元年10月25日（金）

S K I Pシティ ビジュアルプラザ 映像ホール

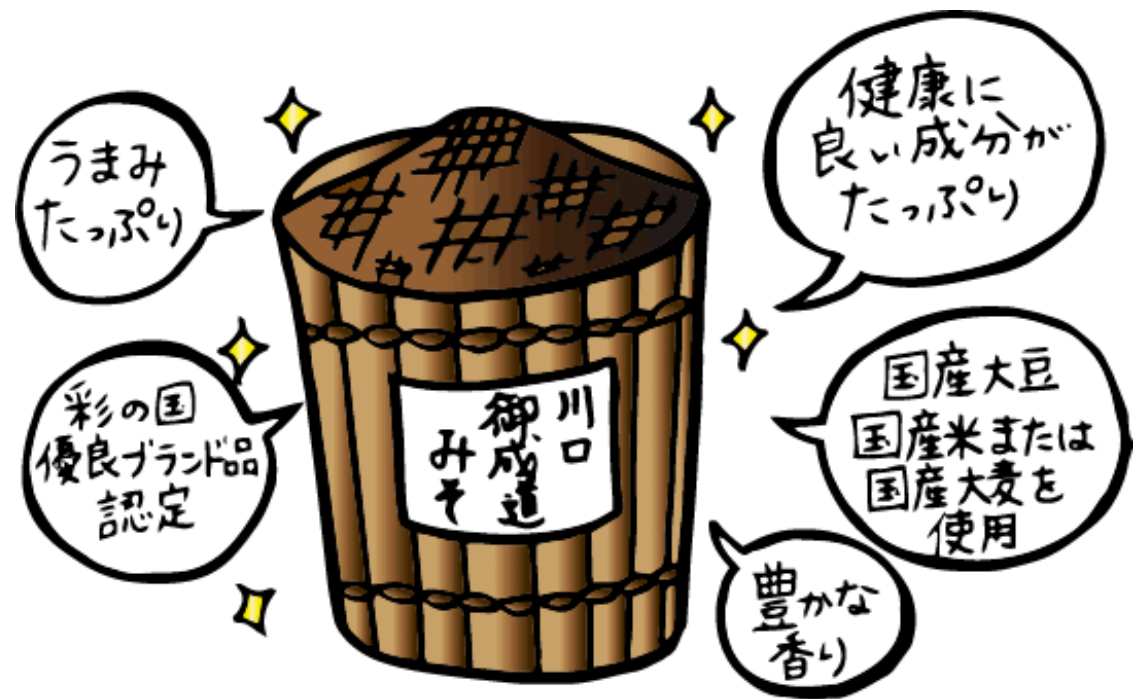
1. テーマ選定の理由

現状・課題

1-1 「川口の麦味噌」 とは

- 鋳物・植木などと並び、江戸末期から昭和中期まで、川口市は全国有数の味噌醸造地として有名であった。
- 市内企業の取組みで醸造復活。
- 最近では、和菓子、洋菓子、ラーメンなど広がりを見せている。

「川口の麦味噌」 の特徴



1-2 ブランディングを確立したい

麦味噌の復活。麦味噌の関連商品は徐々に広がってきた。

しかし…

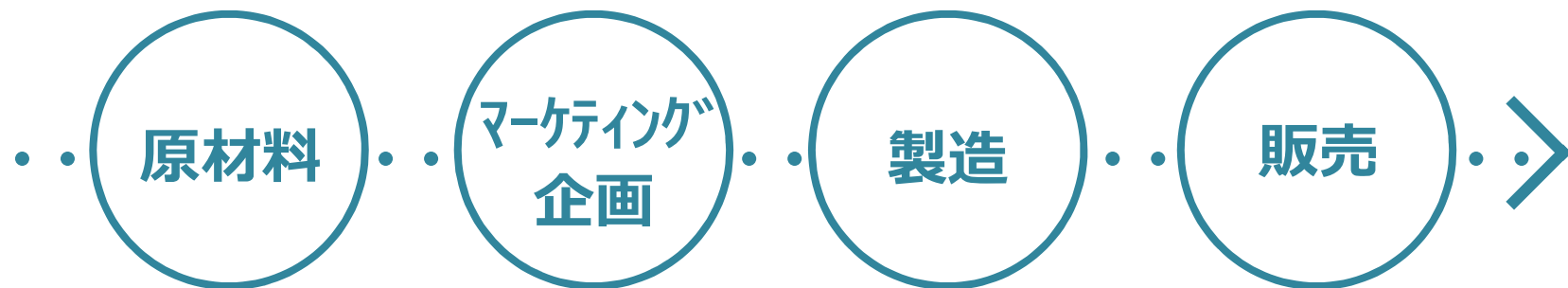
麦味噌関連商品のPRは各店舗が各自実施
「川口の麦味噌」の捉え方はバラバラ??

統一的なブランディングが

地域資源としての「川口の麦味噌」に必要ではないか

1-3 地産地消のビジネスモデル を確立させたい

卸売・小売、飲食・サービス業の連携を促進し
商品の材料、生産から消費といったサプライチェーンを
市内で完結させる地産地消のモデルを確立させたい。



1-4 食育、歴史、観光の視点

ブランディングにあたっては3つの視点を意識して産業振興につなげたい



(食育) 地場製品の消費

(歴史) 地元の伝統的な産業



(観光) 川口ならではの土産

2. 交流会における取組み

2-1 交流会における取組み内容

1 マーケティング調査

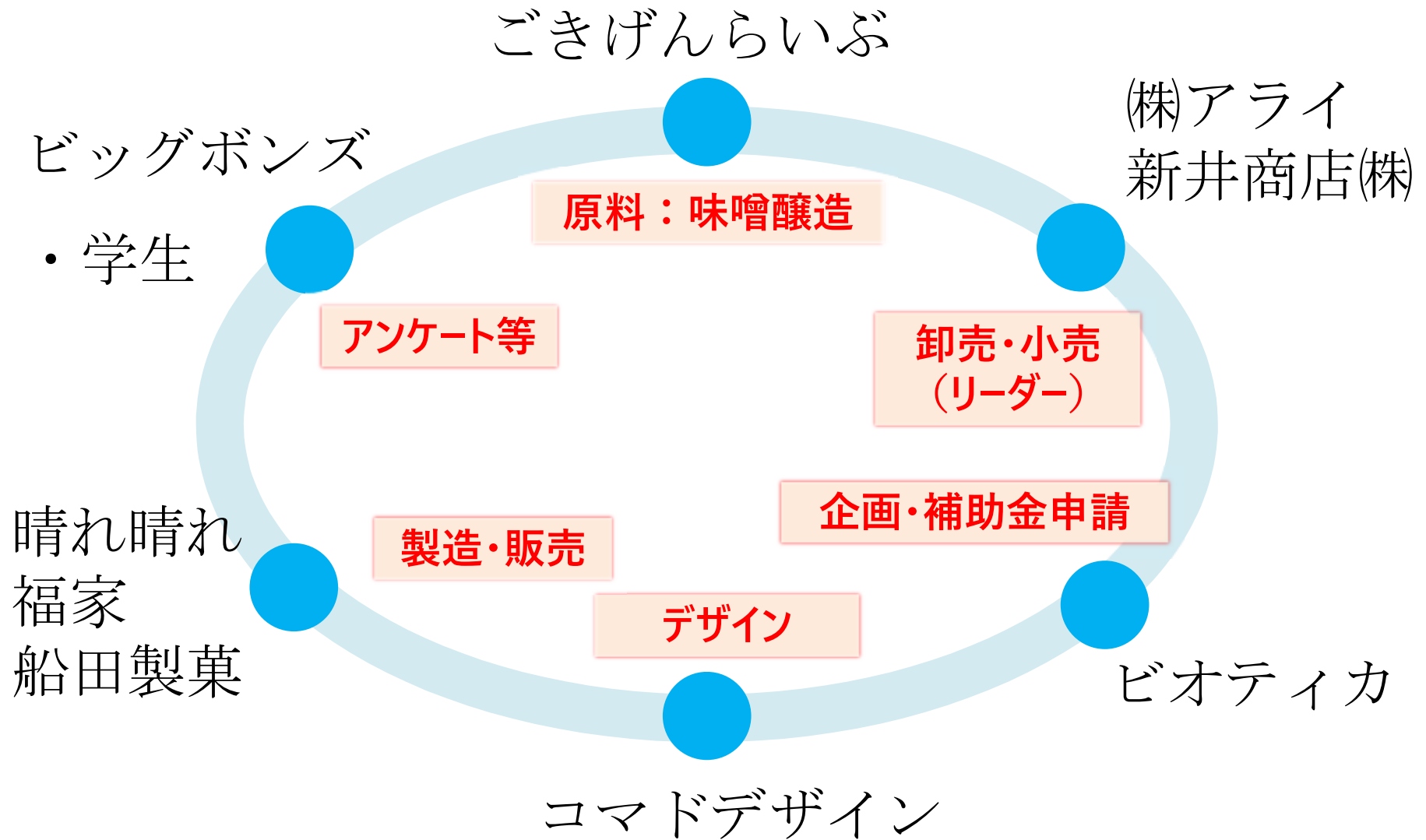
- 交流会参加企業による店舗でのアンケート調査

2 ブランディングへの取組み

- キャッチコピー及びデザインの検討
- 試作品の開発

3. 交流会における成果

3-1 市内サプライチェーンの強化



3-2 統一のキャッチコピー

川口の麦味噌は、 「いものの色」

「鑄物のまち川口」。鑄物職人を、食の面で支えた川口郷土料理「鑄物汁」に使用された”川口の麦味噌”。特徴は、長期熟成による濃い色合い。



これからも、人とまちの活力に
地域の歴史と産業を大切に



そんな願いを込めて、鑄物製品と麦味噌に共通する 濃く、深い色合いを「いものの色」という言葉で表現しました。

3-3 統一のデザイン

のぼり旗



商品用ステッカー



3-4 川口の麦味噌アソートセット

- ✓新たに2種 参加メンバーで試作品を製造
- ✓統一デザインを活用してアソートセットも販売



晴れ晴れ (NPO法人ヒールアップハウス)



麦味噌マドレーヌ・麦味噌キャラメルサンド

晴れ晴れは「地域で暮らしたいから地域のモノを大切に」というコンセプトのもと、障がいのある方と埼玉県の小麦や米粉を使った焼菓子の製造販売を行っています。今回は麦味噌を使ったキャラメルサンドクッキーを作りました。麦味噌とキャラメルの風味が最後に香る商品になっています。



〒333-0862 川口市北園町 12-20-101 Tel 048-269-8288

和菓子 福家



麦味噌饅頭・麦味噌羊羹

当店は昭和 38 年創業の老舗和菓子店です。製品の初期工程から仕上げまで店主自身の手作りを心がけています。店主が心を込めて、川口の麦味噌の味に合わせた饅頭と羊羹に仕上げました。麦味噌の風味を是非味わってください。



〒334-0004 川口市辻 767-8 Tel 048-283-0298

有限会社 船田製菓



麦味噌パイ・麦味噌クッキー

パイを専門とする卸し製菓店：船田製菓では、濃くのある麦味噌でパイ生地を作りそこにグラニュー糖を振りかけ、じっくりこんがり焼き上げ、麦味噌とシュガーで甘じょっぱいパイを作りました。お菓子を通じてもっと沢山の方々に麦味噌を知って頂きたいです！



〒332-0031 川口市青木 2-10-16 Tel 048-253-5068

株式会社アライ



日光御成道 味噌【麦味噌】

川口市はかつて味噌づくりは盛んに行われておりました。なくなってしまった味噌づくりを復活させ、街の魅力づくりの1つに貢献したいという思いから川口の麦味噌が誕生！関東地方の味噌は辛口の仕上がりにしているのが特徴です。地元川口で1年以上寝かせた長期熟成の錆物色のお味噌です。



〒332-0012 川口市本町 4-1-8 川口センタービル 1F Tel 048-227-0711

川口麦味噌商品開発委員会

特定非営利活動法人ヒールアップハウス（晴れ晴れ）・和菓子屋 福家・有限会社船田製菓
株式会社アライ・株式会社ビッグボンズ・株式会社ビオティカ・株式会社コマデザイン

帰省・出張の手土産には“川口の麦味噌”を

3-5 川口の麦味噌アソートセット

「川口麦味噌 アソートセット」

を 3日間限定 で
会場内ブースで販売
いたします！

川口市地域資源ブランド力強化事業

川口土産品開発
市産品フェア限定

限定 300セット

川口御成道麦味噌アソートセット

通常 ~~1,500円~~

お試し
価格 1,110円 (税込)
カワグチ

川口麦味噌商品開発委員会 特定非営利活動法人ヒールアップハウス (増れ増れ)、和菓子屋 櫻家、有限会社船匠酒業
株式会社アライ、株式会社ビッグボンズ、株式会社ビオディカ、株式会社コマデザイン

4. 今後の展開

4 今後の展開

1 取扱い加盟店の拡大

- ▶参加メンバーで「川口麦味噌商品開発委員会」を発足。
- ▶新たな加盟店も募集し、取組みを拡大させていく。

2 更なるブランディング強化を進めていく

- ▶“川口の麦味噌”の市民生活への普及や加盟店拡大を通じて川口市からの“ふるさと名物応援宣言”を目指す。
- ▶“川口の麦味噌”で地域団体商標の登録を目指す。

帰省・出張の手土産は ”川口の麦味噌”を



ご清聴ありがとうございました。