ぶどうの産地かみのやま ワインぶどうのゼリー

地場産の材料に着目したお菓子づくりへの挑戦

土地柄・課題

和菓子と洋菓子の だんご本舗たかはし

上山駅すぐそばにお店を構えるだんご本舗たかはしは、大正7年創業の老舗。餅系のだんごや柏餅、ゆべし等を主力商品に、近所の工場で働く女工さんや多くの方々から「おんちゃんみせ」と呼ばれ愛されてきました。現在、工場長を務める高橋寛光さんは、東京の和菓子屋で6年の経験を積んだ四代目。平成18年、店舗のリニューアルオープンを機に山形へ戻り、工場長就任と同時に試行錯誤しながら新商品を創出、現在のお店を形作りました。

初めは焼き菓子に力を注ぎ、まっ黒な皮のオリジナルどら焼「ほんてん！黒いどら」は、発売当初より好評。今では定番商品が9種類、さらには期間限定品もあったりと、看板商品であるだんごに並び、上山土産として人気の商品となりました。その後も新しいお菓子を続々創作され、コンテストやコンクールでの受賞歴があります。

そうした中、都心への出店や他県のお菓子を様々試食し、研究も重ねてきた高橋さん。「和菓子も洋菓子も境がわからなくなってきている今、地元のお客様や観光で訪れたお客様に楽しんでいただいたり、県外の方にも喜んで食べていただくためには地場産の材料を使った商品が必要」と考えるようになります。

連携の経緯

「完熟メルロー」 菓子材料の可能性を発見！

地場産食材として何があるのか考えていた高橋さん。ある日、上山市菓子組合より地元のイベントで、上山産ワイン使用のお菓子を販売をしようという話を受け、開発に乗り出します。試作を重ね、イベントでの試食販売を実施。ワイン独特の味は大人に向く商品にはなりましたが、アルコール感やワインの渋みは子どもにはあまり向かなかったそう。そこで、ワインの原料である「ぶどう」に着目。上山市は県内でもぶどう栽培が盛んな地域。ご縁のあった農家さんに相談し、地場産のワイン用ぶどう品種である「シャルドネ」や「カベルネ・ソーヴィニヨン」、「メルロー」で試作をおこない、中でもお菓子としての表現力が高かった糖度20度弱の完熟メルローを使用することに。上山ワインぶどう研究会と連携し、たくさんの方に召し上がっていただき、日持ちのするゼリーの開発を進めることにしました。

だんご本舗たかはし 工場長　高橋寛光さん
※令和元年11月に「株式会社 山から」代表取締役に就任

工夫→成果

マリアージュ！ ワインの里かみのやま

開発は、菓子用にぶどうを加工することから始まりました。発色がよく甘みもある完熟メルローはピューレ状にして使用。「幅広い年代の方に」という観点から当初は「飲むゼリー」として進めていましたが、試作を重ねる中で「食べるゼリー」に変更するなど工夫が続けられ、完成したのが「上山産ワインぶどうのゼリー」です。平成30年秋のぶどう収穫時期に販売を予定し、まずはワイン好きに味わっていただこうと進めているのだそう。「実際に召し上がっていただいたお客様の反応をみて、商品クオリティのブラッシュアップを図ることが、地場産商品を育て上げられる鍵ではないかと思います」と高橋さんは話してくれました。

今後の課題・展望

地域のお菓子屋として 地場産へこだわる

山形県産ひめのもちを100%使用した無添加の餅や、使用する分だけを精米した最も美味しい状態の県産はえぬき100%のうるち米をじっくり蒸かし、搗きあげたコシが自慢のだんご。材料選びと技術に時間をかけて生まれた和菓子や洋菓子には、一つ一つに地場産へのこだわりがあります。

今回の連携事業で、「上山にも良い食材があることに気づきました。このゼリーを通して、まずは地元の方に地場産食材の良さやお菓子のおいしさを知ってもらいたいです」と語る高橋さん。地場産への想いや、食材を「美味しい」に変えるアイディアと技術はこれからも続いていきます。

ぶどうの産地かみのやま
ワイン用ぶどうメルロー

かみのやまぶるーる

＜新商品＞
桃のごちそう
・あかつき（左）
・川中島（中）
・黄金桃（右）

＜新商品＞
山形ころっぷ メルローぶどう

事業の今 これから

令和元年12月現在

商品パッケージが完成し、平成30年秋にデビューした上山産ワインぶどうのゼリーは「かみのやまぶるーる」と名付けられ、自社のほか「食の駅山形蔵王店」でも販売中とのこと。「果汁を45%使用しているだけあって、『おいしい』とご好評いただいています」と高橋さん。第4回やまがた土産菓子コンテストのわがまちの土産菓子部門で、グローバルマイスイーツ賞を受賞しました。また、ワイン用ぶどうでジャムを作り、クッキー生地で包んで焼いた新商品「山形ころっぷ メルローぶどう」は、第5回やまがた土産菓子コンテストのわがまちの土産菓子部門で優秀賞を受賞。その他にも上山市「まんまる果樹園」で育てられた3種の桃「あかつき」「川中島」「黄金桃」の果汁を70%も使用した贅沢なゼリー「桃のごちそう」も完成。どちらも令和2年1月からの販売を予定しています。

事業実施体制　（助成期間 H28.10〜H30.9）
※だんご本舗たかはしは、令和元年11月に法人化し「株式会社 山から」になりました。

〈中小企業者〉
だんご本舗たかはし
（土産菓子開発・販路開拓）

（連携）↓↑

〈農林漁業者〉
上山ワインぶどう研究会
（県産農産物の生産・供給）

会社概要

株式会社 山から／だんご本舗たかはし

住　　所／〒999-3134 山形県上山市矢来2-1-41
電　　話／023-672-3357
ホームページ／http://www.dangohonpo.jp
営業時間／8:30〜18:00（月〜土）8:30〜17:30（日・祝祭日）
※年中無休