

# 東根産さくらんぼ「佐藤錦」を活用した プレミアムスイーツの開発



土地柄・課題  
さくらんぼの王様  
「佐藤錦」

山形県東根市は県内でも有数の果樹産地で、ももやぶどう、ラ・フランスにりんご、そのどれもが県内トップクラスの収穫量を誇っています。中でも、艶のある真っ赤な実が見た目にも美しく、ジューシーな甘さが特徴の東根産さくらんぼ「佐藤錦」は全国的にも有名な品種です。そんな佐藤錦の生みの親、佐藤栄助翁を祖先に持ち、その意思を継ぐお店がここ東根市にあります。素材にこだわり、安心して食べられるお弁当やお惣菜のお店、手作り惣菜・弁当「佐藤錦」と、旬のフルーツや特産品の販売にも力を入れ、インターネットでの通信販売も行っているのが有限会社佐藤錦です。通販でも、贈答用として大変人気がある佐藤錦。しかし、さくらんぼは季節性の高い果物で、短い時期しか旬の美味しさを届けることができません。「季節限定でしか味わうことのできない佐藤錦をもっと長く楽しんでもらえる商品にしたい」。そんな想いから、佐藤錦を使用したプレミアムスイーツの開発が進められました。



取組の経緯  
素材にこだわった  
スイーツ作り

プレミアムスイーツに使用する佐藤錦は地元生産農家である神町りんご研究所と連携し、供給を受けることにしました。優れた温室栽培技術と減農薬栽培により、高品質で糖度の高いさくらんぼを確保することが可能に。さくらんぼは、加工すると色味や風味が落ちてしまうため、収穫した中から特撰クラスのものをだけスイーツ作りに使用することになりました。「甘いだけでもダメ。甘さと酸味のバランスが良くないと加工した時に色の落ちが早く、黄色くなってしまふんです」そう語るのは、代表取締役社長の佐藤茂美さん。さくらんぼは香りのないフルーツなので、視覚で訴

が必要。これからは祖先の願いであった「佐藤錦の美味しさをもっとたくさんの人に届きたい」という想いとともにも頑張っていきたいです」と佐藤さんは語ってくれました。



左から、チーズケーキ、パウンドケーキ、生ジャム。生ジャムは現在ネットで購入することができます

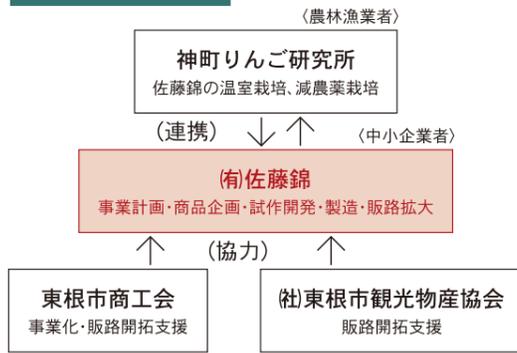


改良したプチタルト「エイスケ」



会社概要  
有限会社 佐藤錦 / 手づくり惣菜・弁当 佐藤錦  
住所 / 〒999-3706 山形県東根市三日町2丁目1-24  
電話 / 0120-310-255  
ホームページ / https://satonishiki.com

## 事業実施体制 (助成期間 H22.11～H23.10)



プレミアムスイーツを開発する中で試行錯誤を重ねたのが、ビジュアルへのこだわりです。真っ赤な実をどれだけきれいに残せるか、ひと目でさくらんぼのスイーツとわかってもら

意匠  
「こころをつかむ  
さくらんぼの赤い実

えることがとても大事なのだそう。また、安全・安心な商品にするため、指定添加物の使用も最小限に抑えました。そうして完成したのが、カスタードクリームが詰まったタルト生地、真っ赤な佐藤錦がまるごと乗った贅沢なプチタルト「エイスケ」と、佐藤錦を使用したチーズケーキやパウンドケーキなど。そのどれもが佐藤錦の上品な酸味とジューシーな甘さが感じられる商品となりました。

取組の成果  
新たなブランドへ

こうして出来上がったプレミアムスイーツは、自社のネット通販やお土産屋さんで販売され、県外からの観光客にも好評とのこと。特にプチタルト「エイスケ」は、見た目のかわいらしさから一番の人気商品に。冷凍で販売しているのが自然解凍ですぐ食べることのできる手軽さも人気のポイントとなり、夏場はアイスタルトとして凍ったままでも美味しくいただけるそうです。「展示会やアンテナショップへの出店など地道な宣伝活動もあって少しずつお客さんも増えていきます」と佐藤さん。平成21年には、やまがたふるさと食品コンクールで優秀賞を受賞するなど山形県の優良食品としても認められています。

今後の課題・展望  
「佐藤錦」への想い

「更なるファン拡大をはかるためにも、エイスケに取って代わるような新スイーツの開発

## 事業の今(これから)

令和元年  
12月現在

(有)佐藤錦のホームページを覗くと、季節の果物や、様々なスイーツの美味しそうな写真が目にとまります。開発で誕生したプチタルト「エイスケ」は以前のものにベースに、タルト上の佐藤錦が2粒に増量していました。「10年ほど経った現在も根強い人気で、県外のお客様から支持される商品です」と佐藤さん。プチタルトの他にも、ホールタルトやさくらんぼそのものを楽しむことができる新商品や、他のさくらんぼ品種を使用した商品など充実した商品展開がなされ、どれもさくらんぼへのこだわりを感じられるものばかりで溢れています。