



食料品製造業

# スギ製菓株式会社

すぎせいか  
(碧南市)



企画開発部 研究開発室  
あらかわ まほ  
荒川 真穂さん

## イマドキなポイント♡

おせんべいとチョコ?!  
異色な組み合わせの魅力を見出した女性の感性

### ココにときめく!

女性プロジェクトでいままでにない食感や味付けの商品づくりにチャレンジできる。

### 図説あいちのモノづくり 15



イカの食感を活かした昔ながらのおせんべいから女性好みのサクサク食感が特長のおせんべいまで、さまざまな商品をつくって販売している。

### モノづくり女子を支えるカイシャ

#### 斬新な発想や時代に合った視点で100年先も愛されるおせんべいを

おせんべいは幅広い世代の方に好まれるので、女性の斬新な発想や時代に合わせた視点を取り入れて、100年先、200年先まで長く愛される商品を開発し続けてほしいですね。いまは工場を開発しているので、いずれ専用の開発室を設けたいと思っています。



代表取締役社長  
杉浦 敏夫さん

## 製品開発にゴールなし! だから美味しさを追求し続ける

朝

7時ごろに出勤し、香ばしい匂いに包まれた工場のかたすみで、レシピを見ながら調味料を配合し、混ぜ合わせたおせんべいの生地を機械に流し入れて試し焼きをするのが私の日課。私は、イカ・タコ・エビの入ったおせんべいをつくって販売するスギ製菓(株)で、製品開発をしています。おせんべいは女性ファンが多いので、開発には女性の好きな味や食感がとても活かされます。数年前、私をはじめ企画や販売、製造の部署の女性6名で女性プロジェクトを立ち上げ、「女性の、女性による、女性のための商品開発」をコンセプトに「サクサク桜子ちゃん」というおせんべいをつくりました。社長から「おせんべいにホワイトチョコレートを染み込ませるのは、男にはない発想だ!」と驚かれ、いまも当社の人気商品になっています。製品開発にゴールはありません。何度もレシピをつくり、試作を繰り返し、どうしたらもっと美味しくなるか追求し続け、長く愛される商品をつくりたいです!

