

創業130年の米穀集荷業者が独自のノウハウを使って自社ブランドを発売

「ありそうでなかった！」玄米と白米のブレンド米が誕生

健康志向の上昇にあわせ、「ハパライス」で玄米食の新たな需要を開拓

創業130年の米穀集荷業者「鈴木又五郎商店」(秋田県湯沢市大町・代表取締役社長 鈴木達夫)はこのほど、全国的にも珍しい玄米と白米をブレンドしたオリジナル商品「ハパライス」を開発し、販売を始めました。玄米と白米は炊き方が異なるため、これまで双方をブレンドした商品はあまりないのが現状でしたが、同社では創業以来長年培ってきたノウハウをもとに独自の品種ブレンドによって、白米を炊く気軽な感覚で玄米の栄養素をとれる画期的な商品を開発しました。健康志向の上昇を背景に玄米への注目が高まる中、玄米独特の匂いや食感が苦手な消費者に対し、“ありそうでなかった”ブレンド米で、新たな玄米需要の開拓と健康志向層へのアプローチを目指します。

■商品開発の経緯と狙い■

商品の名前の「ハパ(HAPA)」はハワイ語で「ミックス」という意味を持ちます。同社の7代目で、ハワイから地元湯沢市に戻った鈴木アヒナ麻由(営業)が、「アロハスピリッツを秋田に」との想いからブランド名を考案しました。

白米の6倍の食物繊維を含み、ミネラルが豊富な玄米は“痩せる炭水化物”として健康志向の上昇とともに注目は高まっています。一方で、玄米は「炊き方が難しい」と言われるように、白米とは炊飯時間が異なるため、単純なブレンドでは炊けないという難点がありました。同社では、この炊飯時間が一緒になるような品種と配合率の選定を長年の知見をもとに行うことで、白米と同じ感覚で簡単に炊けるとともに、風味を白米に近づけることで、「匂いが苦手」という理由で玄米を敬遠していた消費者への新たな需要開拓も期待しています。



鈴木アヒナ 麻由

130年続く鈴木又五郎商店の7代目。イギリス留学後、いったん帰国し、ハワイへ移住し、結婚。ハワイ出身の米国人ジェームス アヒナさんとともに家業の米、肥料、農薬、酒類卸業を継ぐ。「国外の風やトレンド、知識を長年培った創業の歴史に組み込み新たなものを作りたい」と話す。自信を持って自社のお米を売り出すため、秋田県農産物検査員の資格と米ソムリエを取得、あきたこまち米の小売り事業を今後展開していく予定。

こちらの件、是非貴媒体にて取材賜りたく何卒よろしくお願いいたします。