

寒河江産にんにくから始まる 地元食材の魅力発信



寒河江産にんにくの「新商品と
新商品を活用したメニュー開発

土地柄・課題
さくらんぼの産地から
新たな食の発信をしたい

昭和30年に創業された株式会社ホテルシンフォニーは、別館アネックス内にあるレストラン「アメーノ」を平成26年10月に開店させました。立ち上げの主導者は、代表取締役社長である佐藤佐知子さん。「寒河江市はさくらんぼが有名。県外からお泊りのお客様は、山形といえばさくらんぼだよ、と言ってください。6月頃には観光に来られるお客様が賑わいますが、その時期だけになってしまっているように感じます」。

佐藤さんは、寒河江温泉の知名度を向上させたいこと、慈恩寺の秘仏御開帳により訪れる人が少しずつ増えていること、冬場の集客についてなど、経営者として頭を巡らせるなかで、「地元にはいい食材がたくさんあり、美味しいものがいつでも食べられる。それをきちんとPRすればお客様は来てくれるのではないかと考え、このレストラン

連携の経緯
寒河江市で育つ
黒にんにくを商品に

「レストランでのPRだけでなく、6次産業での商品開発を考えていた時、株式会社ジオンジファームさんと、すごいにんにくを作っているからホテルで何か作れないか、というお話をいただきました。これが今回の開発で連携することになったきっかけです」と佐藤さん。㈱ジオンジファームは、耕作放棄地を活用し、特ににんにくの生産と加工品を手掛けています。今後、更なる生産拡大と新商品開発を検討していたことが佐藤さんの想いと重なりました。



株式会社ホテルシンフォニー
代表取締役社長 佐藤佐知子さん



寒河江市

使用するのは寒河江市産の黒にんにく。匂いが強いこともあり、どのようにして使えるか考え、ホテルの朝食にお出しするトーストに合うようなペースト状の「にんにくみそ」はどうだろうかと思案がスタートします。

工夫成果
完成後の展開を
見据えた商品開発

開発では、ホテルの調理長やスタッフとともに、通常のにんにくみそと差別化を図るため洋風のペーストメニューに取り入れる方向で試作を繰り返しました。当時はアメーノの開店準備中。その作業にも追われながら、佐藤さんはスタッフ任せにせず、毎回必ず自分でも味の確認をしていたといいます。

そして、数ヶ月の試行錯誤の末に生まれ

たのが「発酵黒にんにくみそオイル」です。黒にんにくならではのコクがありながら、食べた後の匂いが気にならないというのが特徴となっています。レストランのランチメニューでは「寒河江ジオンジファームにんにく味噌のアリオ・オリーブ」として常時提供するほか、瓶詰めの販売もはじめました。お客様の中には、会計の際に購入していく方も多くいます。

㈱ホテルシンフォニーを利用するお客様は観光や婚礼だけでなく、近年では法事での利用が多いとのこと。今後は、法事の引き出し物に自社製品を使用することを想定し、瓶詰めの蓋は法事で使用できない金色ではなく、銀色にしているのだそう。また、開発する商品は、リーズナブルな値段で日持ちするものなど、女性ならではの視点も大切にしています。「工夫もあり、みそオイルはとても好評ですが、ホテル経営もトータルでよくならないと。レストランのPRはまだまだこれからですので、やることはたくさんあります」と佐藤さんは意気込みます。

今後の展望
食に起点を置いた
観光業のこれから

平成28年、秋の大収穫祭を開催した㈱ホテルシンフォニー。ここでは地元食材をふんだんに使った料理が提供されました。自分でやらないと教えられない、という思いから、佐藤さんは食材の生産者のところへ自ら足を運び、試作や仕込みも行った後、スタッフにその内容を伝えます。「イベントの企画は、お客様が喜ぶことではないかと、探し

事業実施体制

(助成期間 H26.10~H27.3)



開発のもととなった
ジオンジファームの黒にんにく

大収穫祭で提供された
メニューの数々



会社概要

株式会社ホテルシンフォニー
住所 / 〒991-0053 山形県寒河江市元町1丁目3-13
電話 / 0237-86-2131
ホームページ / http://www.hotel-symphony.co.jp

事業の今これから

令和元年
12月現在

ホテルシンフォニー本館と別館であるアネックスの売店では、現在も発酵黒にんにくみそオイルが販売されています。平成30年からは法要向けの詰め合わせセットの販売も開始し、リピーターも増え、その人気は広がってきているそうです。また、レストラン「アメーノ」は現在、10名様以上で利用できる予約制となっており、季節に合わせたプラン料理を楽しむことができます。地元食材を使用するという思いはオープン当初から変わらず、今でも発酵黒にんにくみそオイル使用のペーストを提供することもあるそうです。今後は、にんにくみそオイルのバージョンアップを検討し進めていくとのこと。