

# 日本有数の大きさを誇る梅の実 「発明奨励賞」受賞の梅菓子



自社梅園で栽培収穫した大きな梅を、自社工場で製造加工他にはない松野屋の梅菓子

## 6次産業化の取組に至った経緯

有限会社松野屋は、山寺、肘折温泉、宮城県の定義山などの観光地向けに焼きまんじゅうやくるみまんじゅうの和菓子製造と卸しの会社として、昭和40年に代表取締役の清野重美さんが創業した。昭和42年、定義山の観光客数がピークに達した頃、将来を見据えて賞味期限の長い菓子が欲しいと考えていた。同じ頃、東根市野川地区に梅の木2000本を伴作付けする機会があり、清野さんは友人と二人で約300本の梅の木を植えた。その中に一本だけ大きな実をつける木があり、それを増殖していった。

この大きな梅を使って、賞味期限に左右されない菓子ができないか、加工してもシワシワに萎びまない方法はないかと、試行錯誤と失敗を繰り返した30年以上の月日を費やした。「どうしたら収穫した時の姿のままお客様に提供できるのか」と眠れない日々が続いたという。観光地へのお土産まんじゅうの卸しで得た資金を元に、商品開発を続けていった。

## 6次産業化の取組内容

梅を加工するには高い技術が必要で、商品開発当時は糖の分解によるアルコール発酵やメイラード（褐変）反応による色の変化などの課題があり、市場に並ぶ梅の加工品は、のし梅ぐらいいしかなかった。そんななか清野さんは、収穫した時の梅の姿で提供できるようにと試行錯誤のうえ開発した商品が、「甘梅&梅しぼり」で、現在も人気商品となっている。商品の梅菓子の製造加工は、すべて自社工場内で行っている。



梅をシロップ漬にしてシワシワにならず、形が保たれているのは、梅を扱う人には考えられないとのこと

## 取組みの成果

大きな梅を使った商品開発を進め、平成13年「甘梅の製造方法」で、平成21年には、「梅菓子、およびその製造方法」で特許を取得した。現在は6種類の商品を販売しており、原料の梅は、すべて自社梅園で苗から育てた梅の木を管理栽培している。また、熟成した梅だけを使用するため、ネットを張って梅に傷がつかないように、自然落下を待つ収穫するようにしている。商品には着色料、保存料などは使用しておらず、こだわって製造している。こうした取組みが、平成29年度 東北地方発明表彰「発明奨励賞」受賞として実を結んだ。

平成30年には、第3回やまがた土産菓子コンテストに出品し、「おかしな梅干し」がわがまちの土産菓子部門に入賞した。

商品は、平成20年にオープンした梅菓子本舗「松野屋」での店舗販売と自社のホームページで販売している。店舗には、仙台、福島などの隣県や遠くは関東からお客様が訪れる。

## 今後の事業展開

商品開発、ネーミングやパッケージまですべて社内ですべての創業者の清野さんが行ってきた。現在は、清野さんが職人として菓子をつくることに専念しており、専務取締役の清野和紀さんが他には決して真似できない、松野屋の商品の魅力をきちんと伝えていくために、販売、ブランド力強化に



贈答に人気の特撰甘梅干し「梅和(うめなごみ)」と滑らかな舌触りと酸味が特徴な「ひがしね美人」

甘納豆風に仕上げた「甘梅干し」と本店限定販売の「熟成甘梅干し」

取組んでいる。まずは、最大の特徴である梅の大きさ、色がわかるように、パッケージを外から見えるようにした。ネーミングについても、それだけでは伝わらないものは、イメージが伝わる工夫をしている。

インターネットによる販売売上が増加している中、パソコンよりスマートフォン、タブレットからの発注が7割になっている。クレジットカード決済や後払いシステムを充実させ、昨年度の近い売上を計上した。今後も時代に合った顧客対応のためインターネット、SNSの展開を図っていく。

平成30年春からは、農業法人化し、法人として管理栽培しており、さら



熟成した梅を使用するためネットを張って傷がつかないように自然落下収穫



## 事業者概要



代表取締役 清野 重美さん

有限会社松野屋  
梅菓子本舗「松野屋」本店

代表者 清野 重美  
住所 東根市一本木1-2-20  
電話 0237-53-9888  
FAX 0237-53-9889  
URL <https://www.higashine-matsunoya.jp/>