



新たな可能性を見出す  
企業コラボ

#### シリーズ座談会④

シリーズ第4弾は、もみじ饅頭をはじめ広島土産の定番菓子おなじみの「にしき堂」と広島のお好み焼き文化を支える「オタフクソース」という広島を代表する2社のコラボで実現した新しいお菓子「新・デーツ物語」の開発秘話をお紹介します。

# 広島を元氣にする 新しい銘菓を創ろう!と 夢の「ラボ」が実現

コロナ禍の中で始動した  
コラボプロジェクト



2年半の月日をかけ完成したコラボ商品「新・デーツ物語」とオタフクソース・にしき堂の開発チームのみなさん。小さなお子さんから大人まで幅広い年齢層に喜ばれる味に仕上がった「新・デーツ物語」は、リピーターもどんどん増えているそうだ。

## コロナ禍の閉塞感を前向きな力に変換したコラボ企画



西亀 2020年秋に当社から打診しました。コロナ禍で観光産業をはじめ、地元経済が冷え込んだ時期で、地元企業がタッグを組んで、広島を元氣にするために一歩踏み出しました。そこで、「いつかコラボしたいね」と話していたそ�で、それも追い風となりました。

西亀 なぜ「デーツ」を使ったお菓子に?

西亀 最初に試作したのはお好み焼き風に青のりや天かす等を入れたソース味の一重焼きでしたが、何ができるかという提案にご快諾いただきました。社長同士交流があり、「いつかコラボしたいね」と話していたそ�で、それも追い風となりました。



◀「デーツのおいしさを十二分に生かしたお菓子に仕上げてもらい、うれしいです」とオタフクソース商品企画・マーケティング担当の河村裕美さん(写真右)と営業担当の奥田美穂さん(写真左)。

## Project Team



◀写真右からにしき堂製造部開発担当の西亀功二さん、商品デザイン・広報担当の井上富仁さん、販売営業担当の大丸晃さん。ものづくりは想いを形にすること。商品開発は時間がかかりますが、お客様の笑顔のために毎日が挑戦です。



注目の  
スーパーFード

### デーツのお話



デーツは北アフリカ、中東、アメリカなどで広く栽培されている、なつめやしの実。紀元前6000年前から栽培されていた世界最古の農作物の一つとも言われ、木になったまま熟成させ、ドライフルーツ化したものを食す。コク深い甘みがあり、天然のキャンディと言われるほど。しかも豊富な食物繊維と、カリウム、マグネシウムなどのミネラルも含まれる。古代から愛され、世界的セレブや美容家も愛するスーパーFードなのだ。

パッケージデザインは広島在住の絵本作家ミヤタカシさんに依頼。デーツの葉や実、お好み焼きのハラ、バームクーヘンのイラストをあしらったポップなイラストが可愛い。「お菓子なので開けて楽しい、見て楽しい、食べて楽しいものにしたかったんです」と商品デザイン担当の井上さん。

井上 デーツは餡との相性がいいので、デーツを練り込んだ餡でもみじ饅頭、もなか、どら焼きと色々試してみました。もなかも捨てがたかったのですが、「新・平家物語」に用いているバームクーヘンによく合うことから、サ・広島ブランドの同商品をベースにすることに。デーツ餡もその風味が伝わるよう配合を少しずつ変えて40回近く試作。その都度、オタフクソースさんに社内アンケートを取っていたところに驚き、刺激になつて意見交換も熱を帯びてきました。

奥田 最もおいしいバランスを追求するために、何十回も試作を重ねることに驚き、刺激になつて意見が一致したのが「新・デーツ」と意見が一致したのが「新・デーツ」



株式会社 にしき堂  
広島市東区光町1-13-23  
082-262-3131(代)

オタフクソース 株式会社  
広島市西区商工センター7-4-27  
082-277-7111(代)



昭和26年創業。主力商品のもみじ饅頭のほか、「生もみじ」「新・平家物語」「せとこまち」など数多くの広島銘菓の製造販売を手掛ける。広島の風土が育んだ米、酒粕、果実、水にこだわり、丁寧なお菓子づくりで広島の業界大手に成長。社はである「百試千改」は、「百回試して新商品を創り、千回改めて今ある商品を良くすること」を意味する。