



Passion enlivens an area

新たな可能性を見出す 企業コラボ

シリーズ座談会①

自社と他社の経営資源を組み合わせ、新規事業や新商品・新サービスを生み出す取り組みとして注目されている企業間コラボレーション。県内企業によるコラボ事例の経緯や成果を担当者の皆さんに語っていただきます。



試食会を重ね、プレーン味のほかレモン・夏みかんのゼリーやのせた3種類をラインナップした「お宝しょうゆプリン」。

プリン液をガラス容器に移し、専用スチーマーで蒸し上がったら急速に冷やす。

フレンチの技法を用い、まるでクリームのようなとろとろとした食感と濃厚な味を生み出した吉宝堂のプリン。

高田 試作の都度20～30人の社員に試食をしてもらい、アンケートを取り、意見を募りました。そこで終わりではなく、冬ギフトに間に合わせるために冷

岡・国広 ついていき

試作と試食を繰り返し完成

素材の味を生かしたシンプルな作りを心がけています。

馬木てづくり工房
おかちゃん
店長
岡由美さん

岡（おかちゃん）私はあの川中
醤油さんが！とお声掛けは嬉
しかったのですが、店舗販売
だけでなく、出張販売や他に
受託製造も手掛けている上、
冬場は特に忙しいので最初は
お断りするつもりだったんですね。
でも高田さんの熱意にほ
だされました（笑）。

トしたばかり。創作好きでも
あり、できます！と即答です
(笑)。

高田（川中醤油）当社通販課は
お中元・お歳暮シーズンが繁忙
期で、そこに照準を合わせて
企画や準備を進めていくのが
主な業務です。近年、社内の働
き方改革を進める中で、「働き
甲斐のある働き方」への意見
を求められ「新商品の開発も手
がけてみたい」と答えたところ
やつてみなさい」というこ
とで昨年2月の「ビジネスフェ
ア中四国2022」に参加させ
てもらいました。当社商品と
親和性が高いのではと参加企
業リストで目星をつけていた
のが、吉宝堂のプリンとおか
ちゃんの肉まん。試食してみ
ると評判通りのおいしさで
迷いなくお声掛けしました。

国広（吉宝堂）広島を代表する
醤油メーカーさんからのコラ
ボ提案に驚きました。うちは
元々飲食店ですが、コロナ禍
を機に仕出し事業と自家製ブ
リンを販売する工房をスター
トしました。当社商品と一緒に
使ったプリンです。さらにブ
レーン味以外にも、ゼリーをの
せたタイプをご提案したところ、
広島らしい柑橘系のゼリー
はどうでしょうか？と高田さん
が素材の候補を色々用意して
くれました（笑）。

岡（おかちゃん）私もあの川中
醤油さんの反応はいま一つ。意外
性のあるおいしさに価値があ
り、単に醤油風味のプリンでは
物足りないと。そこで醤油
選びからやり直し、濃厚な再
仕込み醤油やだし入り醤油な
ど何種類も試作して、最終的
に選ばれたのが「濃口宝」を
使ったプリンです。さらにブ
レーン味以外にも、ゼリーをの
せたタイプをご提案したところ、
広島らしい柑橘系のゼリー
はどうでしょうか？と高田さん
が素材の候補を色々用意して
くれました（笑）。

国広（川中醤油）声をかけてもらつてす
ぐに試作したもの、川中醤
油さんの反応はいま一つ。意外
性のあるおいしさに価値があ
り、単に醤油風味のプリンで
は物足りないと。そこで醤油
選びからやり直し、濃厚な再
仕込み醤油やだし入り醤油な
ど何種類も試作して、最終的
に選ばれたのが「濃口宝」を
使ったプリンです。さらにブ
レーン味以外にも、ゼリーをの
せたタイプをご提案したところ、
広島らしい柑橘系のゼリー
はどうでしょうか？と高田さん
が素材の候補を色々用意して
くれました（笑）。

新たな挑戦の原動力にも
“共創”の楽しさは

自慢の醤油とこだわりのプリン・肉まんのコラボ



お三方が集うのはこの日が初めて。出会いから完成まで怒濤の半年間を振り返り、和気あいあいの座談会となった。



川中醤油の多彩な商品の中から両社がコラボ商品に採用したのは偶然にも同じ「濃口宝」。広島市内の学校給食などで長年使われてきた業務用の醤油で、コラボ商品完成後、全国醤油品評会で最高賞の「農林水産大臣賞」を受賞し、新商品PRの追い風に。



お集まりいただいたのは、今回の企業コラボの旗振り役となった川中醤油㈱の高田美由紀さん（写真中）、コラボ相手のプリン工房吉宝堂の国広直之さん（写真左）、馬木てづくり工房 おかちゃんの岡由美さん（写真右）。昨年末から川中醤油オンラインショップで販売を開始したコラボ商品「お宝しょうゆプリン」「お宝肉まん」誕生までの道のりを語り合った。

Project Team

プリン工房 吉宝堂
三次市南畠敷町502-5
☎ 0824-64-3888



川中醤油株式会社
広島市安佐南区伴中央4丁目1-6
☎ 082-848-0008



三次の旬の美味を味わえる和食店「美味彩々らんや」でデザートに提供しているプリンが人気を呼び、21年秋新たに専門工房を立ち上げた。



馬木てづくり工房 おかちゃん
広島市東区馬木4丁目1449-2
☎ 082-899-5773



広島県産の霜降豚肉をはじめ素材を厳選した手包みの肉まんほか、餃子やシユウマイ・角煮などこだわりの自家製惣菜が評判。



川中醤油・醤（ひしお）の館での店頭販売も口コミで噂が広がり大好評だったお宝肉まん。期間限定のため、現在は店頭・通販での取り扱いを休止中。販売再開は今秋（11月頃）を予定している。