

# チャレンジ! Challenge

## 新事業への



新事業をスタートさせた  
会員事業所に突撃取材!

資金課題、完成までのプロセスなど、  
何かと難しい新商品・新サービスづくりの  
ヒントを探ります。



令和3年度  
かがわ県産品  
コンクール  
**入賞**



讃岐名物をおうちで手軽に  
飲食店が挑む小売商品開発

### 骨付鳥の素

株式会社トフラップ

香川県高松市鍛冶屋町4-10

TEL.087-821-1006

FAX.087-813-1530



トフラップHP



WEBサイトで  
ご購入  
できます!



広報・開発担当 末永 柊さん

#### ◆ 鶏肉に揉み込むだけで「あの味」に

讃岐名物の骨付鳥を自宅で簡単に作れる粉末スパイス調味料です。使い方は、焼く前の鶏肉に30分〜1晩揉み込んでおくだけ。辛いのが苦手なら少なめに、お酒に合わせる時はガツンと辛めにと、自分好みに調整して楽しめます。鶏肉にびつたりの味を目指しましたから、いろんなチキン料理のアレンジにお使いいただけますよ。当社が運営する居酒屋2店舗のシェフを中心に1年半試行錯誤し、社内みんなで検討を重ねた自信作です。「香川らしさ」にこだわり、原材料には三豊市のニンニク専門農家・白川農場のニンニクを使用。市販のニンニクパウダーでは今ひとつ味が決まらなかったのが、白川さんのニンニクのおかげでパンチのある味わいに仕上がりました。サツと手に取れてかさばらないチャック付き袋で、手軽なおみやげ物やアウトドア調理用品としても好評です。

#### ◆ 専門的なサポートが心強かった

コロナ禍で外食が減り、家で過ごす人が増えました。私たちの料理をご自宅でも楽しみたい、充実したおうち時間を笑顔で過ごしていただきたいという思いが、開発の根底にあります。コロナ禍を乗り越えるためにも、飲食業の枠を超えて挑戦する価値はありました。以前も粉末状の「万能調味料」を開発した経験はありますが、あくまで業務用展開。本格的な小売商品開発は初めてで何もわからず、商工会議所の「GROW UPプログラム」を活用して専門的かつ実践的なアドバイスを受け、開発から販路確立までの流れをきめ細かくサポートしてもらいました。白川農場や卸先のご縁も、商工会議所を通じて生まれたものです。



実践的なアドバイスにより  
企画～販売までの流れが明確に



◀ GROW UP  
プログラムとは? ▶

苦労したのは、目指す味の再現。まとまりのいい配合が決まるまで、何度も試作しました。デザインコンセプトも自分たちで考えて。完成品を見た時はみんな感動しましたよ。

#### ◆ ホールから外商へ、新たな挑戦

飲食店でホール担当の私が商品開発やデザインに携わる機会を得て、営業として商談の場にも出ていくようになってからは、思ってもみませんでした。まさにゼロから勉強の日々。初めて成約した時のことは忘れがたいし、今もあちこちで店頭に並んでいるのを見かけると本当にうれしいですね。

#### ◆ 本場の味を全国へ広めたい

おかげさまで令和3年度かがわ県産品コンクールに入賞し、SNSでも好評で「リピートしたい」という声をいただいています。関東のアナテナショップでも販売していますから、まだまだ県外では知名度の低い骨付鳥を「香川の味」として全国に広めるきっかけにしたいです。また、今回確立した商品開発のノウハウをベースに、新しい商品開発にも取り組みたいという思いも温めています。



アウトドアに最適!このスパイス一つで誰でもBBQマスターになれます