

富山県南砺市

地産地証こだわり商品の“コト消費”拡大 自ら観光資源を創出し地元に還元する

創業95年の米菓メーカーとして、顧客接点を重視し、直営店や通販等の直販ルート強化、工場見学や手焼き体験可能な複合施設を開設することで、ファンの獲得と客単価向上を図ると同時に、地元の着地型観光への貢献を行っている。「類ありて比なし」の理念の下、地域資源を使用し「地産地証」を展開する。2011年に原料米の富山県産100%を達成、富山県地産地消優良活動賞を受賞、自然循環型企業を目指し直営自社農場を営んでいる。

●所在地 富山県南砺市田中411

●設立 1924年

●電話／FAX 0763-52-3011／0763-52-2153

●資本金 8,000万

●URL <https://www.hinodeya-seika.com/>

●従業員数 360名

●代表者 代表取締役会長 川合 声一



富山県産の素材を使い、地産地証のこだわり商品を実践

庶民の生活に溶け込む懐かしい米菓作りを起源に、自社精米、富山米100%、国産副材料にこだわり、昔ながらの杵つき製法で作る米菓を生産。富山県産の素材を使い、その土地で製造し安全・安心の証明まで行う地産地証を推進し、差別化を図っている。精米時の米糠を有効活用、収穫した農産物の直営店販売や、製品の副材料活用につなげる自然循環型農業により、さらなる差別化を展開している。安全・安心を証明するため、一般客にも工場見学を公開し「地産地証」を実践している。



昔ながらの杵つき製法

“コト消費” 拡大に向けたサービス展開

顧客接点の強化やファン作り、そして「コトづくり」強化のため、工場見学や手焼き体験、喫茶を併設した複合型施設を開設し、地元企業や施設、個人と連携している。大手旅行会社にはない地元の自然、文化、食等の強みを活かした着地型観光を推進し、インバウンド需要や域外誘客に務めている。台湾atreにも直営店を出店し、世界遺産五箇山の古代民謡「こきりこ踊り」披露等の現地メディアへの露出戦略により、訪日観光客を誘致する好循環を図っている。



台湾atreの直営店

“北陸” を軸とした斬新なアイデアによる認知度向上

主力商品原料のしろえびのブランド化のため「富山湾の宝石」を商標登録し、認知度向上を図っている。金沢金箔との連携による最高級米菓の製品化、地域資源を活用した新商品開発にも注力する等、斬新なアイデアによる認知度向上やブランド化を推進している。お客様に安心して召し上がっていただく目的で、しろえびせんべいファクトリー（立山工場）では工場見学、ささら屋福光本店・立山本店ではおせんべい手焼き体験を行い、地域に根差した活動を行っている。



しろえびせんべいファクトリー