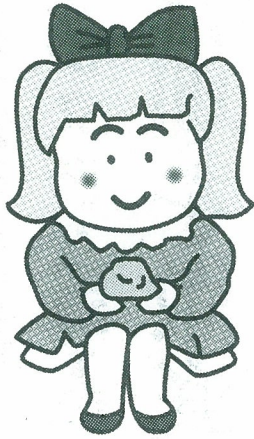


日の本穀粉

統一ブランド「WAKONA」始動 企業イメージ確立、海外へも発信

2016年に創業130周年を迎えた日の本穀粉。131年目となる今年、取り扱う粉を統一ブランド



洋菓子向けの粉のパッケージに登場する洋装の「WAKONAちゃん」

て動き出す。

同社が取り扱う粉は常時200アイテム程度ある。

「WAKONA(ワコナ)」としてスタートさせた。第

一段商品は「和(なごみ)上新粉」。「味よし・こしよし・風味よし」とし、だん

ご、柏餅に最適な上新粉として1月中旬に発売。今

後、他の粉も順次「WAKONAちゃん」は和装、洋

装の2種類の衣装を持っていく。和菓子、洋菓子向

けの粉を「日の本穀粉の粉」としてブランド化。将

来的に海外での展開も含め統一と用途の分かりやすさ

を両立させるキャラクター

だ。また、海外に向けてWAKONAを発信する。同

社の粉は既に海外で利用されているが、「日の本穀粉の粉」としてブランド展開

を広げる考えだ。提案していくのは米粉なる

らではの美味しさだ。「パ

物も少なくなり、その視点

で見れば安価な材料になる。そうした提案をしてい

かなければならない。社独自の製粉技術で作りに

また、同社では10kg、15kg袋への容量変更にも取り

組む。和菓子の原料は20kg袋が一般的だが、現場での

ていく考えだ。

ブランド第一弾の「和上新粉」は厳選した原料を同

社独自の製粉技術で作りに

上げた新商品。昨年11月に行

われた「130周年記念特別和菓子講習会」では、講師の水上方氏(一幸庵店主)