輸出に向け足場作りに着手

和菓子店のニーズに対応
上級品容量を10kgに変更

日の本穀粉

日の本穀粉は創業1322年の老舗穀粉メーカー。一昨年の130周年を節目に、ユーザーである和菓子店とのコミュニケーションを活発化させている。また、取り扱う米の粉をブランド「WAKONA（わこな）」として統一。「日の本穀粉の米の粉」の認知向上に取り組む。

WAKONAのブランドキャラクター「WAKONAちゃん」（和座）

黒田寛社長もこの1年間、全国を飛び回った。ユーザーの声に応えた取り組みの一つが袋の小容量化だ。これまでは22kg袋の使用が多かったが、昨年の11月に設備導入を行い、上級品の商品の容量を全て10kgに変更した。「メーカーとしては大きな袋で取引させていただくのが都合が良い。ただ、実際に和菓子店の現場の事情を聞くと、やはり22kgの袋は重たい。腰への負担も大きい。手間やコストがかかっても現場の実情に合わせて商品提供していかなければならない」（黒田社長）。

また、勉強会の開催も積極的に行う。和菓子だけでなく洋菓子、パン、麺の事業者向けに開催し、「穀粉とは何か、穀粉の特性はどうなっているのかを知ってほしい」との考えだ。

WAKONAブランドについては、「四国で使う穀粉から利益率の低い商品の取り扱いを見直しており、米粉調製品の取り扱いを減らすなどしている。「和菓子を提供できる体制になってきた」。

米粉用米の調達については、「以前と違い、書類を整えれば他で売っている米粉用米を調達できるなど、増には応えられない環境」との見解だ。

今期（2017年4～2018年3月）の着地見込みは減収増益。同社は2年連続の増収増益を見込んでいる。

4月には青森で同社と関連メーカーが集まり、展示会、勉強会を開催する。