

和菓子文化を世界に

「WAKONA」普及へ

日の本穀粉

日の本穀粉は、米粉製品ブランド「WAKONA」を立ち上げ、

強みの和菓子業態に加え、パンや洋菓子に代表される新規米粉を、新業態・業種に提案している。

グローバル戦略では和菓子文化を世界に広めると同時に、海外進出する若手職人の支援を通じて、「WAKONA」ブランドの世界普及を目指している。そこで昨年、海外事業部を設立。中でも、食文化の国・フランスに

も造詣の深いアルザス在住フランス人を現地代表に起用し、菓子専門学校や和洋菓子店へ

目をスタートした。和菓子の海外普及を目指す職人たちのリーダー役清水利伸両口屋菓匠取締役顧問が、黄綬褒章受章とともに、文化庁から文化交流使に任命された。同時にフランスとドイツ、スペインに派遣され、同社も職人たちとともに

同行。講習会やワークショップを開催し好評を得た。

一方、国内営業体制強化策として年初に、営業部組織を一新。営業本部に本社営業部と大阪営業部、名古屋営業部を置いた。同時に、本社営業部を東京都文京区からさいたま市に移転。変化する市場ニーズをいち早く把握し、顧客ごとにきめ細かく対応する体制を構築した。

日本の
穀粉

和菓子食文化の海外普及を目指す

職人をバックアップ

黒田寛社長らが渡欧

日本の本穀粉は、和菓子の海外普及に取り組み職人たちをバックアップする。全国穀類工業協同組合理事長も務める黒田寛社長らが6月15日から1カ月間渡欧し、講習会や講演、ワークショップなどを行った。その様子を紹介する。

海外で和食文化が広がる中、職人たちの間で和菓子の海外普及を目指す機運が高まり、そのリーダー役ともいえる清水利伸両口屋菓匠（愛知）取締役顧問

ンスでは、パリ中心部の日仏文化会館、スペインでは、有名製菓製パン専門店「Takashiochi」が会場となり、パリセロナ総領事夫妻も参加し歓迎を受けた。

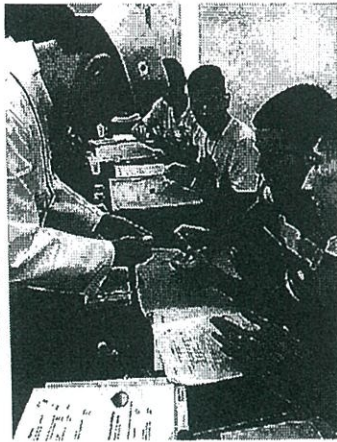
に、披露した和菓子のおいしさや美しさに会場から驚きの声があがり、例えば、米粉でも外国産米を小麦粉に

った。またワークショップでは、粘土細工をする子どものように童心に返って楽しい時間を過ごしてもらった。

ただ、和菓子を現地に根付かせるためには原料供給などの問題があり、例えば、米粉でも外国産米を小麦粉に

使った。またワークショップでは、粘土細工をする子どものように童心に返って楽しい時間を過ごしてもらった。

定。何より休業し自費で参加する、全国の和菓子職人の熱い思いに「応えたいと考えた。現に昨年、チーム和菓子メンバーは、農林水産省の助成を受け、フランスでプロを対象にした海外デモンストレーションを実施。パリとストラスブールの料理・職業学校、有名パン、スイーツ専門店でも導入が進み、現地セリアのパンやスイーツ類が好評と聞き、うれしい限りだ。



清水利伸氏の手の動きを見入る現地の人々