

### どかち製菓 アレーシアで大福発売

# 製法工夫し商品化実現

## 「本物の味広めたい」

### 駒野社長

先し、現地生産と安心海外産原料の使用を決めた。

アレーシアで発売する大福は製菓化まで10カ月をか

け、同国でスラム教の戒律に従ったハラール認証を取

得した。周辺国のもち米や小豆を使い、海外産の原料

に合った製法を工夫。同社と契約した現地の菓子メ

カが生産する。日系スーパーの「オアシス」を

通じて、販路を広げていく計画だ。(竹内桂樹)

海外進出の狙いは、和菓子の普及とともに国内市場

縮小の警戒感もある。タ

デは現地メーカー製造の取り、販売する。

大福が売られており、駒

野社長(43)は「日本人に

ガホルやタイ、アレーシ

アは大福を輸出したことが

あるが、輸送費などで価格

が割高になり伸び悩んだ。

ピロカン(A社)と相

そのため低価格の実現を優



「本物の和菓子の味を世界に広めたい」と語る駒野裕之社長

ハラール認証は1月16日付で取得した。

将来は十勝産小豆を使

った大福の製造にも挑戦した

い考えで、駒野社長は「和

菓子をきっかけに十勝と

アレーシアのつながりを深め

たい」と語っている。

ち米を一磨粉にしてから加

ることで餅を柔らかく

た。昨年1月に始まっ

た。同国でスラム教の戒律に従ったハラール認証を取

得した。周辺国のもち米や小豆を使い、海外産の原料

に合った製法を工夫。同社と契約した現地の菓子メ

カが生産する。日系スーパーの「オアシス」を

通じて、販路を広げていく計画だ。(竹内桂樹)

海外進出の狙いは、和菓子の普及とともに国内市場

縮小の警戒感もある。タ

デは現地メーカー製造の取り、販売する。

大福が売られており、駒

野社長(43)は「日本人に

ガホルやタイ、アレーシ

アは大福を輸出したことが

あるが、輸送費などで価格

が割高になり伸び悩んだ。

ピロカン(A社)と相

そのため低価格の実現を優

### どかち製菓 現地生産で低価格に

【中札内】和菓子製造のどかち製菓(十勝管内中札内村)は10日、ア

ハラール認証を受けた。同社は現地のアシカン・ピロカン

と「ハラール認証」を取得した大福をアレーシアで発売する。同社と契約し

た現地の菓子メーカーが、周辺国の生産(OEM)契約を結び、製法

を指導。A社が生産した製品を仕

入れて販売する。価格を抑えるため、原料のうち米

を愛けた例はないという。

アレーシアで、小豆、砂糖などは東南アジアや中

は食品の原料に豚肉やアルコール由

り、10カ月かけて製法を改良

して完成させた。販売先は日系スーパーの「オアシス」

10日に開業するアレーシア。10日に開業するアレーシア

3店に広がる計画で、1店当たり月

1600個の出荷を見込む。店頭

の販売価格は日本円換算で1個約50

円。輸出ではなく現地生産すること

で価格を約2分の1に抑えた。

どかち製菓の駒野裕之社長(43)は

「海外で大福を出めるには低価格が

不可欠。東南アジアで和菓子が受け

入れられる環境をつくりたい」と語

っている。

アレーシアで生産し、「ハラール認証」を

取得した大福(どかち製菓提供)



### ハラール認証大福 アレーシアで発売

どかち製菓