



企画販売部長 兼 店舗統括マネージャー
川西 美喜さん

太子餅 斑鳩町を代表する菓子へ 昨年、斑鳩ブランドに認定

世界文化遺産登録30周年を迎える法隆寺近くに直営店舗を構える「株式会社 奈良祥樂」(斑鳩町龍田・長瀬裕一代表取締役社長)は、地元の素材を生かした自社オリジナル菓子の他に、自治体や学校などと連携しながら地域の活性化を目指している。同社は町を代表する新たな菓子として「太子餅」を開発。昨年に斑鳩ブランドの一つに認定された。自社の目標や商品展開などについて、企画販売部長の川西美喜さんに話を聞いた。

株式会社 奈良祥樂

―会社についてお聞かせいただけますか。

昭和2(1927)年に斑鳩町龍田で、菓子や砂糖などの卸売業として創業しました。そして令和2(2020)年に商品部が独立し、オリジナルブランド「株式会社奈良祥樂」を立ち上げました。社名の「祥樂」という言葉には、「楽しい兆し」という思いを込めています。日々のお菓子の持つ楽しさを創造し続けることを目指し、和菓子や洋菓子の他、気軽に日常買いしていただけの袋菓子を提供しています。

―法隆寺の直営店はいつ頃から。

新会社設立の翌年、令和3(2021)年の9月です。それまでは龍田の本社1階を直売所として看板商品の「らほつ饅頭」を販売していました。他の商品も一部置いていましたが、主にECサイトでの販売、道の駅やスーパーに卸させてもらっていました。個人のお客さまに直接販売するということがほとんどありませんでしたので、できるだけ多くの商品を見ていただくこと

いう思いから、「奈良祥樂 法隆寺本店」を構えることにしました。

―新商品はどの程度のペースで開発されているのですか。

その時の展開もありますが、月に10から20ぐらいは新商品を開発しています。この素材を使って作ってほしいという依頼も多く頂戴し、昨年は奈良県産のイチゴ「古都華」を使った商品をメインで開発させていただきました。今年は、斑鳩町からの依頼で黒米をメインにしたお菓子の開発と、県からは、柿のワインの酒粕を使った商品の開発の依頼があり、それぞれプロジェクトが進んでいます。

―学校とのコラボ商品も展開されていますね。

奈良女子大学さんや磯城野高校さん、畿央大学さんなどと商品開発をさせていたいただき。そういった産学連携というのをもたくさん商標化しています。こういったものを

作ってほしいという依頼で作っているものもあれば、学生さんからレシピ案を頂戴し、それを商品として販売できるようにブラッシュアップをさせていただきながら開発するものもあります。

―祥樂さんが目指すものは。

地域密着というものをすごく大事にしています。地元の斑鳩町を大事にしながら、三郷町や平群町、大和郡山市などがチームとして入っている「WEST NARA広域観光推進協議会」さんとのコラボもさせていただいています。そういったことを経て、地域を活性化したいということが一つの目標です。私たちだけで利益を得るのではなく、斑鳩町では特に農業。黒米をお菓子にして、身近に食べられるようにすることで、これまで遊休地になっていたものを活用していただければと思っています。

―昨年に斑鳩ブランド認定を受けた「太子餅」にも黒米を使われていましたね。

今回は「太子餅」と「黒駒クリームあんみつ」を受賞させていただきました。

―商品を作る際に気をつけていることは。

やはり素材そのものを生かすということです。しかし、おいしくないと商品として難しいものになります。私たちが販売の部分がりますので、販売実績につなげるということが必要になります。らほつ饅頭が10年以上続いてきた商品ですし、今回の太子餅も町を代表するような新たなお菓子として、長年続けていければと思っています。現在はスーパーなどの流通に入っていない商品です。これからそこを広げていこうと考えています。

―町に望むことは。

やはり、観光客の集客というところになります。世界文

―ありがたいですね。



奈良祥樂の代表菓子「らほつ饅頭」



法隆寺近くに構える直営店舗「奈良祥樂 法隆寺本店」

地域活性化、自治体や学生らとも商品開発