

北海道の一次産業を お菓子づくりで 支えていきたい

vol.
08

しんどさんこばなし



一步先のしんどさんこを
新とさんこ研究所
山岸所長が訪れる



新とさんこ

#08

佐藤明さん

株式会社ホリホールディングス工場長、奈井江町出身。1990年入社。製造部門、品質管理部門等に従事するが、商品の開発にも携わり、北菓楼を代表する商品の一つ「パウムクーヘン」妖精の種を開発した。2016年より現職。

●北菓楼砂川本店

砂川市西1条北15丁目22-1 電話:0125-66-0150
営業時間:9時~19時 定休日:三休日

「道産小麦でお菓子を」の 思いが生んだヒット商品

父なる山といわれるピンネシリ岳と、北の大地の母なる大河・石狩川を一望できるホリホールディングスの砂川工場。ここでは北海道の厳選素材にこだわったゼリーや北菓楼ブランドのお菓子が、日々生産されている。約200人が働く全5工場を統括しているのが工場長の佐藤明さん。看板商品のパウムクーヘンを16年前に開発した立役者でもある。

当時、道産の小麦粉はお菓子に向かないというのが定評だった。「それを覆したい」という思いが、原動力となった。製粉会社や乳業メーカーと協力して試行錯誤しながら作り上げたパウムクーヘンは、かつてないしっとりふわふわの食感が話題を呼び、あっという間に人気商品に。「私だけではなく、携わってくれた皆さんの思いがあったからこそ完成したと思っています」と、謙虚な姿勢を崩さない。

生産者と消費者をつなぐ味

工業高校出身で前職も食品業界とは無関係。25歳で入社した時は、まささらな状態だった。製造ラインから始めて品質管理も担当。やがて商品開発も手掛けるように。「私たちは素材や環境に恵まれています。北海道という大きなブランドがあるから今がある」。だからこそ大切な二次産業を「道産素材を使うことで少しでも支えたい」と語る。商品開発のため産地に足を運ぶことも多く、「生産者は自分が作ったものが一番おいしいと誇りを持っている。それをどう再現して消費者に伝えるかが役割。産地をちゃんと理解しないと良いものは作れません」と言い切る。商品の味は少しずつブラッシュアップして変えている。「どれもまだ完成形だとは思っていない」と笑う佐藤さんの視線は、常に「一步先を見据えていた」。

インタビュー

新とさんこ研究所 所長
山岸 浩之
Hiroyuki Yamagishi

2014年北海道博報堂入社。
コミュニケーション戦略局長兼マーケティング部長として、
北海道の様々なクライアントの戦略立案やリサーチを担当。



北海道女性の79%は
北海道には明確な「個性」や
「らしさ」があると思う。
北海道民の食行動意識はこちら

<http://shindoken.com>

新と研

新とさんこ研究所