

素朴で柔らかな食感 なつかしの「岩納豆」

岡伊三郎商店が商品化



岡伊三郎商店が商品化した「岩納豆」



手作りで完成する岩納豆

黒豆甘納豆「ゴリラの鼻くそ」の製造で知られる(有)岡伊三郎商店(出雲市平田町、岡和正社長)が、豆菓子「岩納豆」を商品化した。「こつこつした岩のような見た目ながら、食感が柔らかいのが特長。手作りの素朴さも手伝って早速、県内外の小売業者などから引き合いが相次いでいる。

く、4色それぞれで微妙に食感や味が異なる。商品名やパッケージは「ゴリラのような奇抜さを狙うのではなく、まじめさ、素朴さを」(岡社長)と、あえてシンプルな内容にした。1パックは4種類を詰め合わせた180g入り。手作り商品で

2001年に商品化されたゴリラの鼻くそは、奇抜なネーミングやユニークなパッケージが功を奏して大ブレイク。ただ、近年はブームが去って販売量も沈静化したため、新製品を模索していた。そんな折、岩納豆の存在に気づき「30年前ごろには比較的よく売れ、業界では「岩納豆」の名で知られていた。ただ、消費者の認知度は高くなく、いまは商品が見当たらない」と着目。豆菓子メーカーとしての技術を生かし、「復活」させることにした。原料には小豆とエンドウ豆、金時豆、白花生の4種類を使って黒色、緑色、赤色、白色を商品化。砂糖、水あめの量や煮る時間、乾燥などは昔ながらの方法で仕上げる。硬そうに見えるが実は柔らかく、4色それぞれで微妙に食感や味が異なる。



岡伊三郎商店の生産工場＝出雲市平田町

もあるため、月産30000パックでスタートした。出荷先など販売ルートに関

しては、ゴリラの鼻くそで築いた信用力もバックに、地元小売店舗のほか、秋田県内のスーパーや中央自動車道諏訪湖SA(長野県)、兵庫県の小売店などで既に販売が開始。引き合いも増えており、取扱店舗は全国に広がっていきそうな状況になっている。岡社長は「岩納豆をなつかしく思う層をメインターゲットにしていきたい」と説明。ゴリラは動物園を中心に販路を広げていったが、「これまでの人脈を大切にしつつ(ゴリラとは違う)独自の販売チャンネルを築きたい」と話した。