東京駅で「出来たて柿の種」 亀田製菓が直営店

#日経MJ #東京 #新潟

2022/12/19 2:00 [有料会員限定]

NIKKEI MJ

米菓最大手の亀田製菓が東京駅内に直営店を開設した。キッチンを併設し、店内で調理した「亀田の柿の種」や「ハッピーターン」を販売する。スーパーなど小売りでの販売が主力の同社にとって、同店舗は現在唯一の直営店となる。国内米菓市場が成熟するなか、東京の玄関口に店舗を設けることで若年層やインバウンド（訪日外国人）など新たな顧客の開拓につなげる。

15日に開業した直営店「カメダセイカ」。店内で揚げた「亀田の柿の種」などを販売する（14日、東京駅）

「ここでしか味わえない、独特の香ばしさや風味を楽しんでほしい」。亀田製菓の高木政紀社長兼最高執行責任者（COO）は14日、JR東京駅の新店「カメダセイカ」の開業記念イベントでこう力を込めた。八重洲地下中央口改札を出た場所にある「東京おかしランド」のリニューアルに合わせ、初めて同エリアに常設店を設けた。隣にはカルビーとグリコ、森永製菓が並ぶ。

キッチン併設の「カメダセイカ」では、主力商品の「亀田の柿の種」をその場で揚げて味付けし、削り立てのかつお節をかけて販売する。試食すると、通常の柿の種よりもザクザクとした食感で、かつお節の香りも強い。「ハッピーターン」は、通常よりもパウダーの量が多くしっかりとした甘じょっぱさを感じることができる。

店内のキッチンで「亀田の柿の種」を揚げている様子。この後しょうゆ味で味付けし、削り立てのかつお節をかけて提供する（14日、東京駅）

亀田製菓の商品はスーパーやコンビニエンスストアなど小売店で主に販売しており、直営店はこの店舗のみ。新潟の工場も一般公開はしておらず、出来たて商品を食べられる場所はここ以外にない。「直営店ではお客様の反応を直接見ることができる。商品開発にも生かしていきたい」（高木社長）

国内米菓シェアの35%以上を占める亀田製菓は、売り上げ全体の7割超が国内米菓事業だ。30年度にはこの比率を5割に下げ、米粉パンや代替肉などの食品事業と海外事業に力を入れることを目指すが、今後も国内米菓が同社を支える屋台骨であることは変わらない。

菓子市場を見ると、ビスケットが伸長する一方、米菓はこの数年横ばい、微減傾向が続く。主力購入層も50～60代に偏っており、業界全体の危機感は強い。市場の活性化には、若年層など新規顧客の開拓と、既存顧客のさらなる需要喚起が欠かせない。従来の流通販路にとどまらず、直営店を通じて新たな米菓の魅力を発信していく構えだ。

（斉藤美保）