

## 株式会社上田商店 - きんこ芋工房 上田商店 -



[創業年] 2016年(平成28年)  
 [売場面積] 12.0㎡(3.6坪)  
 [事業従事者数] 5.5人  
 [営業時間] 10:00~16:00(平日)  
 9:30~16:00(土日祝)  
 [定休日] なし

[商品構成]

・きんこ芋	45.8%
・きんこ芋スイーツ	43.0%
・カフェ	11.2%

[店舗所在地] 三重県志摩市阿児町安乗 794  
 [URL・SNS] <https://kinkoimo.com/>

## [経営理念]

- ①古き良き伝統文化「きんこ芋」を守り、後世へと引き継いで行くこと。
  - ②情勢や環境に合わせた最良の生産方法を模索し積極的に導入すること。
  - ③広く情報収集を行って、時代のニーズに合わせた新商品開発を積極的に行う事。
  - ④取り組み内容や商品を幅広く発信して地域の魅力を全国にPRし続ける事。
- これらをモットーにし、古き良き伝統文化を継承し、新たな風を起こしている。

## 伝統「きんこ芋」を自社生産・加工・流通を実現！ 更に新スイーツで地域に話題をもたらず伝統を受け継ぐお店

## [お店の概要]

1974年、現代表の父である上田久和氏が地域特産品である「きんこ芋」の行商で都市部のお客様に喜ばれ、自ら製造を始めた。甘藷(隼人芋)を自社栽培・委託栽培で生産し、「きんこ芋」に加工。添加物を用いないことから流通製品にすることが難しく、開発に6年の歳月を費やし完成させ、市場に流通させることを成功させた。

現代表は次男である圭佑氏。自身の夢であったバンド活動を叶えさせてくれた親への感謝から体へ負担の大きい農作業の手伝いを開始し、2016年に事業を姉弟で承継し法人化した。

6次産業化認定を受け、「きんこ芋」の製造設備を整備し直売所を設立し小売り事業

を拡大させた。

2019年には直売店舗を安乗埜園地内へ移転させ、観光客の呼び込みに力を入れている。「きんこ芋」という地域の食の伝統を守りながら、現代の好まれるスイーツを提案し、伝統と革新を融合させ、多くのテレビや雑誌に取り上げられている。

### 【お店の経営ノウハウ】

「きんこ芋」は伊勢志摩の特産品であり、地域で使われてきた干し芋の呼び名である。先代が製品として6年の歳月を経て作り上げてきた努力と、その子供たちが事業を承継するまでの物語をホームページを始め、各種媒体で積極的に発信している。親子の間で子供が抱く素直な思いを伝え、物語を知った人たちの記憶に残している。事業に直接関係のない経験であっても、事業に至るストーリーは商品を生み出す説得力を高めるものになっている。



志摩市特産品、隼人芋で作る煮切り干し芋『きんこ芋』。しっとりとした和菓子のような食感と優しい甘味に加え、βカロテンのフルーティーな風味が特徴的



先代が培ってきた「きんこ芋」を更に現代風にアレンジしたスイーツを開発し提案している。干し芋は高齢者のイメージがあるが、それを脱却し、和菓子や洋菓子などへ二次加工して、ロールケーキや干し芋チョコ等開発している。「少量で使いたい」というニーズから半分の内容量にしたり、「干し芋は歯に引っ付くから苦手」等の声から干し芋チップスも開発。元パティシエである姉の強みも活かした商品開発を行う。

上…芋蜜と干し芋をたっぷり使った風味豊かなきんこ芋スイーツ。



左：軽食や間食にピッタリなきんこ芋の少量サイズ。旅行者のお土産としても好評！  
右：干し芋が苦手な方にも大好評。軽い食感と香ばしい香りでお酒にもピッタリな干し芋チップス。