

有限会社やまえ堂



[創業年] 2001年(平成13年)

[売場面積] 32.0㎡(9.7坪)

[事業従事者数] 16.0人

[営業時間] 9:00~17:00

[定休日] 日曜・祝日

[商品構成]

・業務用渋皮煮	16.3%
・業務用剥き栗	12.2%
・渋皮煮	18.7%
・栗きんとん	28.4%
・栗んとう	9.7%
・栗ジャム	6.6%
・その他	8.1%

[店舗所在地] 熊本県球磨郡山江村山田丁 821

[URL・SNS] <https://www.yamaedo.jp/>

[経営理念]

空気がきれいで豊かな私たちの故郷山江村。

地域住民が手塩にかけて育てた栗やゆず、そして米、焼酎、これらの恵みを農家から直接仕入れて作り上げる。たくさん商品はできません。一つ一つ丁寧に皮をむき一つ一つ丁寧に味をつけ、ことごと煮込んでゆっくりと仕上げてまいります。

せっかくもらった自然の恵みです。一つ一つ丁寧に作りあげています。

地域特産の栗のブランド化に取り組む

[お店の概要]

熊本県の南部に位置する球磨郡山江村は、栗の産地として知られる人口約3,000人の山村だ。山村で水田面積が少なく、採れる農産物が限られているなかで、「やまえ栗」が栽培され、少しずつ知られるようになった。しかし、JAの広域合併により、地域限定の「やまえ栗」の名前は使うことができず、球磨地域全体で埋もれてしまった。

そのなかで「やまえ栗」を地域特産品にしようと立ち上がったのが同社で、リーマンショック後の平成21(2009)年に電気部品製造から、栗の製造加工・販売へと業務転換し、社名も変更。山江村で採れる栗のみを使って、渋皮煮、栗きんとんをはじめ栗ジャムなど新商品を積み重ねてきた。現在は、新たな栗苗の定植から収穫まで村をあげた「やまえ栗」のブランディングに取り組み、同社は加工・販売を主に担うほ

か、企画段階から積極的に関わっている。



「やまえ栗」の生産～加工～販売をブランディングする。



【お店の経営ノウハウ】

同社が栗の製造加工・販売事業を始めた当初、「やまえ栗」の生産価格は 1kg あたり 400 円弱だった。それが現在は、1kg あたり 1,000 円へと価格が上がっている。

同社代表は、事業転換時にあたり、村商工会とともに渋皮煮など栗を使った商品開発に乗り出した際、地元の女性たちに渋皮煮の作り方などをヒアリングし、東京の商談会で試作品をもって臨んだ。そこで、出された厳しい意見を基に、味だけでなく買いやすい商品パッケージなど改良を加え、販路を築いてきた。原料の栗も、付加価値の高い品種「利平栗」を使うなど新たな試みを実践。平成 23（2011）年の九州新幹線の開業を契機に、特別列車「ななつ星」の車内のデザートメニューや都内などの有名店の食材として採用されるなど「やまえ栗」の知名度は高まっていった。

現在は、インターネット販売で一般ユーザーに販売するほか、業者向けへの販売も行っている。



また生産者が高齢化するなかで、今後は生産分野を視野に入れて取り組みに力を入れている。その一環として、製造過程で出る皮などの廃棄物を堆肥化し、土作りに還元。毎年開催される「栗まつり」に、生産者とともに参加するなど村をあげての取り組みを展開している。

一つ一つ手をかけ、「やまえ栗」の良さを最大限に伝える商品が並び。