

てみやげ

接待の手土産

～老舗の伝統に現代のアイデアを融合～

後継ぎが手がける人気手土産3選

待ちに待った夏休み。帰省で故郷を訪れたり、国内旅行を計画したりと、その土地の魅力を求めて足を伸ばす方も多いのではないのでしょうか？旅の思い出にその地方ならではの美味しいものを探し求める方も多いと思います。

現役秘書が目利きした信頼できる手土産をご紹介しますサイト「接待の手土産」（運営：ぐるなび）（<https://temiyage.gnavi.co.jp/>）では長い歴史を誇る老舗で新たな担い手となった後継ぎたちが、それまでの伝統やその地域ならではの食材のよさを生かしながら、そこに現代的なアイデアを融合させることで大きな注目を集めている商品が多数紹介されています。今回はそんな後継ぎの情熱が、売上大幅アップへと繋がった手土産3選をご紹介します。

・ 伝統と新しい時代への挑戦が生んだ進化系羊羹【福島県・会津若松市】

1848年に会津若松で創業した「長門屋」の6代目が手がけた「羊羹ファンタジア」

➡ 前年比売上6倍を記録する太ヒット商品に成長！

・ ラム酒じゅわり香るオトナのどら焼き【鹿児島県・日置市】

4代目夫婦が定番のどら焼きにラムレーズンを組み合わせた「ラムドラ」

➡ 和菓子離れの若者層を取り込み、多くのファンを獲得！

・ 旨味が凝縮した新食感かずの子ギフト【北海道・岩内郡】

希少な干し数の子を使い2代目が開発した「珍味かずのこ」

➡ 食感と濃厚な旨みで太人気、さらにほっこり愛らしい包装で人気急上昇！

「接待の手土産」商品に秘められたサイドストーリー

■ 接待の手土産とは

「こちら秘書室」の秘書室会員約37,000人のネットワークを活用し現役秘書の目利きによって厳選されたビジネス使いに適した手土産を紹介するサイト。年間約10回にわたり、秘書会員による手土産の品評会を開催し、「ビジネスシーンにふさわしい贈り物」という観点から評価。1年をかけて目利きした商品の中から、秘書からの評価が特に高い手土産を「特選」として発表しています。

【“特選30”に選ばれ注目度アップ！】

2019年4月23日に発表された「接待の手土産」セレクション 2019。特選30に選ばれ、注目度の高まった商品の中には、伝統の技術を受け継ぎながら新たなアイデアで進化を遂げた逸品が数多くありました。今回ご紹介する3品も特選に選ばれた商品です。



接待の手土産
サイドストーリー

「接待の手土産 サイドストーリー」では、手土産・贈り物・ギフトについての、作り手の想いや商品の歴史・由来など、さまざまな魅力を紹介しています。

▲ https://temiyage.gnavi.co.jp/item_article/

6代目店主
鈴木静さん

売上前年同月比6倍！

「切り分ける時にワクワクする羊羹は作れないか」

Fly Me to The Moon 羊羹ファンタジア【福島】

長門屋本店 3,500円(税込)

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00001332/>



福島県会津若松市にある和菓子屋「長門屋」の6代目店主鈴木静さん。「切るのが大変」「重たい」など、羊羹のイメージを払拭するため、切る度に違った断面が登場する「羊羹ファンタジア」を考案。ゼリーのような錦玉羹を、小豆羊羹ではさみ、中にはレモン羊羹で作った鳥と月。クランベリーやクルミ、レーズンをトッピングし、見た目だけではなく味わいも楽しめる羊羹を作り上げました。

<秘書のおすすめポイント>

パッケージも素敵ですし、話題性・ストーリー性に優れています。大人から子供まで喜ばれる一品だと思います。クランベリーの甘酸っぱさがアクセントになっていて美味しいです。(情報通信・IT 秘書歴1年1ヶ月)

4代目
石原良さん

売上前年同月比3.4倍！

「若い方にも和菓子を手に取ってほしい」

ラムドラ【鹿児島】

株式会社梅月堂 4,104円(税込)

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00000310/>



4代目店主の石原さん夫妻が、東京勤めから梅月堂に戻ったのは2013年。若者の和菓子離れに危機感を抱き、梅月堂らしさを受け継ぎながら開発したのが「ラムドラ」でした。餡に合うラムレーズンを求めて、試行錯誤すること半年、コクと香りを濃厚に漂わせた大粒の自家製ラムレーズンが完成。薄く柔らかい皮に、濃厚なラムレーズンと餡。どこから食べてもラムレーズンにあたり、ラム酒の香りが広がるように配置されています。

<秘書のおすすめポイント>

「ラムドラ」というネーミング、パッケージのレトロ感、小豆とラムの組み合わせという独自性が素晴らしいですね。個包装で日持ちもするので職場への手土産に最適だと思います。(製造業 秘書歴4年9ヶ月)

2代目
野澤幸平さん

売上前年同月比25倍！

「幼い頃の原風景が商品開発のきっかけに」

かずの子 ギフト「煌」【北海道】

株式会社まるりょう 野澤商店 5,400円(税込)

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00001196/>



1940年北海道・岩内郡で水産加工と卸を受け負う店として創業した野澤商店。地元で獲れたニシンやイカを扱っていましたが、店を継いだ2代目の野澤幸平さんが、おやつ代わりにしゃぶっていた干しかずの子の懐かしい味をヒントにオリジナル商品として開発したのが「珍味 かずの子」。形のよいかずの子を調味液に漬け乾燥させることで、独特のプチプチとした食感が生まれます。噛み締めるほどにねっとりした旨味を楽しめます。

<秘書のおすすめポイント>

干したかずの子を初めて食べましたが、本当においしかったです。お酒好きな男性、年配の方にお渡ししたいです。すぐに召し上がれますし保存も利くので、相手に負担をかけず、良いと思います。(製造業 秘書歴4年)

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび

広報グループ

TEL:03-3500-9700

MAIL:pr@gnavi.co.jp