

コロナ禍で販売に行き詰まったお土産商品を改良してフードロスを解決！

地域サイト発案、和菓子屋が改良！堺スイーツ「もずふるサブレ」が進化しました！

大阪初の世界文化遺産となった百舌鳥・古市古墳群（もずふるいちこふんぐん）をイメージしたスイーツ「もずふるサブレ」。コロナ禍での売上減少をバネに、地元の老舗和菓子店の協力を得て、堺らしい和風サブレに生まれ変わりました！堺をこよなく愛する「株式会社つーる・ど・堺」と「宝泉菓子舗」の最強タッグのお菓子です！



【概要】

大阪南部の堺市・羽曳野市・藤井寺市にまたがり、国内有数の巨大古墳が集積している「百舌鳥・古市古墳群」。2019年に大阪府で初のユネスコ世界文化遺産に登録されました。

古墳群をイメージして「株式会社つーる・ど・堺」が考案した「もずふるサブレ」は、2018年《堺の新たなお土産品》開発事業第1号に採択され、パッケージの可愛さと古墳への親しみやすさで、堺のお土産の人気商品に。しかしながらコロナ禍で卸販売先が激減。売上減少と共に、大ロット生産しかできない大阪府外企業での大量発注で生じるフードロスに悩まされていました。

そこで、運営している「堺の地域情報サイト つーる・ど・堺」で取材協力を得ていた堺の老舗和菓子屋『宝泉菓子舗』とタッグを組み、新しいサブレを共同開発することに。何度も試作を重ね、レシピを完成させてくれた3代目・前田崇之氏は、海外にも和菓子を広めているお菓子の達人です。堺は茶の湯の街。「どうせなら和菓子屋さんらしいサブレを」と、コーヒーや紅茶はもちろん、煎茶やほうじ茶にもピッタリ合う“和サブレ”を目指し、国産本葛と高級抹茶を使ったしっとり食感のサブレが完成しました。葛は胃腸の調整や血行促進、抹茶は抗酸化作用、殺菌や免疫賦活作用が期待されています。共に日本古来から使われ続けているスーパーフードです。

形状はかわいい古墳型（前方後円墳型）。配りやすい個包装で、古墳群から出た出土品や地域の伝承をモチーフにした、ゆる可愛いイラスト6種類をプリント。百舌鳥・古市古墳群の説明を記載したガイダンスしおり付きです。まさに古墳愛に溢れた逸品！

株式会社つーる・ど・堺の親会社でもある印刷会社、ハウユウ株式会社では食紅プリンターを導入。注文ごとに製造・プリントする受注生産を実現し、フードロスも解決しました。

堂々と「大阪土産」「堺土産」をアピールできる商品に完成したものの、コロナ禍が目の前に立ち上がり、販売は以前より厳しい状況です。家にいる時間が増えている今、「もずふるサブレ」を食べて日本にある世界一大きな墳墓を思い出してもらい、自粛解除の折には堺へ足を向けてもらえるよう、取り上げて頂ければ幸いです。



■商品詳細

【商品名】もずふるサブレ

【内容/価格】サブレ6枚・ガイダンスしおり入り/842円(税込)

【パッケージカラー】緑(抹茶)・赤(葛) 2色

【販売店】紙cafe・紙cafe Vol.2・さかい利晶の杜・百舌鳥古市古墳群ビジターセンター他

【販売URL】 <https://mozu-furu.jp/>

■本件に関するお問合せ先

株式会社つーる・ど・堺

〒590-0982 堺市堺区海山町1丁8-4

TEL 072-227-4619/FAX 072-224-1466

担当 松永友美

Email main@toursakai.jp

■会社概要

会社名：株式会社つーる・ど・堺 <http://toursakai.jp>

所在地：〒590-0982 大阪府堺市堺区海山町1丁8-4 代表者：代表取締役 田中幸恵

事業内容：商品企画デザイン・販売、イベント企画、地域情報サイト運営、印刷コンサルタント