

**ポン菓子＝「健康的で罪悪感なし」お菓子として再ブレイク
約1年半で全国の飲食・アパレル・雑貨53店へ展開
新たなライフスタイルの提案として2021年フードコンテスト準優勝も。**

オカビズ（岡崎ビジネスサポートセンター。愛知県岡崎市、センター長：高嶋舞）がサポートする、1993年設立の食品加工機械メーカー、有限会社ウイポップ（愛知県岡崎市、代表取締役社長：鶴田恵三）は、2020年9月から野菜や穀物をはぜて作ったヘルシーなチップスの新ブランド「Healthy & Pop（ヘルシー&ポップ）」を販売開始。地域の飲食店や雑貨店を中心に地道な営業活動から展開を開始した同ブランドは、「グルメ&ダイニングスタイルショー秋2021」準大賞を受賞して勢いをつけ、全国のアパレルや雑貨店からの受注増。2022年3月現在、自社ブランドは事業の売上シェアの約5%（前年比135%）を占めるまで急成長しています。

コロナ禍での健康志向の高まりが追い風となり、子育て世代を中心に「健康的で、罪悪感のないおやつ」として素朴で懐かしいイメージの強い「ポン菓子」の価値を新たに再定義しブランド化した取り組みは、ライフスタイルの提案として食品卸だけではなくアパレルなどの新たな販路から注目されています。



■「Healthy & Pop」立ち上げの経緯

（有）ウイポップは、穀物などを爆（は）ぜてつくるポンせんの製造機メーカーでしたが、このポンせんを広めようと最終商品の製造・販売も20年前に開始。日本国内では素朴なお菓子としての認知が高く、売上の2割は道の駅などで、残り8割はOEMでした。

実はこのポンせんは、海外では「ライスケーキ」と呼ばれ、離乳食の粥用に使われたり、パンの代わりにジャムや野菜をのせて朝食に食べられたりしています。日本で販売されている商品もほとんどが海外輸入品ということがわかり、「国産ライスケーキ」として健康志向、美容意識の高い新たなターゲットに商品の魅力や食べ方を提案したいと、2020年にシンプルな原材料と利用シーンを明確にした新ブランド「Healthy & Pop」を立ち上げました。厳選した素材をPOP（はぜさせて）して、もっとポップに楽しんでもらえるように、と社名に立ち返り改めてポン菓子の価値を再定義しました。

■ブランドの特徴：

① ヘルシーでおいしく「食事になるスナック」

これまでのポンせんはおやつ印象が強くありましたが、味付けもほぼなしでシンプルな素材の味が楽しめる「Healthy & Pop」は、パンの代わりにハムやツナを載せて食べたり、クラッカーのようにオードブルに使ったり、クルトンのように砕いてスープやサラダにトッピングしたり、健康的な食事に活用できます。

② 素材を活かしたシンプルな原材料。無着色、ノンフライ、無添加

玄米を使った「オン・ザ・玄米」の原材料は玄米 100%のみ。様々な豆を使った「デコまめ」や野菜スナック「ベジまんま」も、ジャガイモ由来のでんぷんや砂糖・塩・油とシンプルな調味料のみ。でんぷんがはぜる力とそこで引き出される味わいを最大限に生かしています。

③ 使用シーンや素材がわかるシンプルなデザイン

これまでおやつとして食べられてきたものを食事として転換したり、より健康的なおやつだと伝えられるパッケージに。食事としてどのように取り入れられるのか？がわかるように、パッケージに使用例の写真を掲載し、これまで文字だけで味の表現をしていたところを写真を用いて、ヘルシーであることが直観的にわかるようにデザインしています。

■実績：約1年半で飲食・小売53店へ展開。大手スーパー、モールへOEMを拡大

三河地域で個人の飲食店や雑貨店から営業をはじめ、53店へ取り扱いを拡大しました。展示会にも積極的に参加し大手スーパーマーケットやモールなどの3社をはじめ、商社とのつながりを強化し、直卸し販路のきっかけにつながっています。

2019年5月～2020年4月は事業における自社ブランドの売上シェアが2.8%だったところ、2020年9月に新ブランド「Healthy & Pop」投入後は2021年5月～現在までに5.1%（前年比135%）まで成長。小売だけでなくOEM案件を含むと、8.5%（前年比185%）と事業全体の1割近くまで売上が増加しており、展示会やホームページを見てOEM事業にも調整案件が複数発生しています。

■商品ラインナップ



| 名称 | オン・ザ・玄米 | デコまめ | ベジまんま |
|--------|----------|-------------------------|----------------------------------|
| 原材料 | 玄米 | 豆、塩 | 馬鈴薯澱粉、野菜、砂糖、食塩、米油 |
| 種類 | プレーン | ひよこ豆、レンズ豆、小豆、緑豆、グリーンピース | とまと、ごぼう、にんじん、むらさきいも、ほうれんそう、じゃがいも |
| 価格（税込） | 260円 | 260円 | 290円 |
| 内容量 | 5枚入り | 20グラム | 25グラム |
| 賞味期限 | 製造日より6か月 | 製造日より6か月 | 製造日より4か月 |
| 用途など | 具をのせて朝食に | 砕いてサラダやスープのトッ | 幼児のおやつに |

| | | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| | 簡単な玄米がゆに 砕いてサラダやスープのトッ ピングに | ピングに お酒のおつまみに ヘルシーなおやつに | クラッカー代わりに カラフルなフィンガーフー ドに |
|--|-----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|

■開発への想い

余分な材料は入っていない野菜「そのまま」の味を味わえて、間食だけでなく子どもの健康に良い簡単なごはん＝「まんま」としても親しんでいただきたい。「Healthy & Pop（健康をもっとポップに）」を掲げる弊社の自信作、野菜チップス「ベジまんま」にはそのような想いが込められています。

（有）ウイポップは食品加工機メーカーとして機械を熟知しているからこそその技術力を活かし、素材の味を存分に味わえる身体にやさしい自社オリジナル商品で、これからも健康な生活を支えて参ります。

■今後の展望

- 年間 30 件を目標に、取扱店舗の拡大や飲食店での取り扱いを増やし、より手に取りやすい環境を整える。
- OEM の新規案件を年間で 5 件増やし、ポンせんを身近に感じてもらえるようにする。
- 双方を追うことで、食品事業部全体の売り上げアップに繋げる。前年比 110% 増を目指す。

■オカビズでのサポート

オカビズでは当初、ポン菓子の自社ブランドを立ち上げて OEM を始めていた（有）ウイポップより、菓子製品の新たな展開を図りたいとご相談がありました。そこでご意見交換から、この商品の強みが伝わるよう「お菓子」ではなく「ヘルシーな食事」として再定義し、商品コンセプトを整理していきました。コンセプトを踏まえたパッケージのサポートのほか、情報発信や販売ができる無料のホームページやネットショップの開設も直接支援。営業戦略やそのための資料づくり、新たな食べ方を伝える飲食店とのコラボやインスタでの発信など、総合的にサポートしました。

■事業者概要

有限会社ウイポップ (<https://www.wepop.website/>)

機械メーカーのプライドをかけ、玄米や豆、野菜などの素材を楽しめるぼんせんべいを取り揃えています。

設 立：1993 年 5 月 1 日

代 表：代表取締役社長 鶴田恵三

事 業：機械設計・製造・販売・修理、制御設計・制御盤製造・販売・修理、
コンピュータ・ソフトウェア開発・ハードウェア販売、自然食品の商品開発・企画提案

所在地：◎本社・機械事業部／愛知県岡崎市下衣文町下屋敷 37-4

◎新城工場・食品事業部／愛知県新城市有海字市道 5-1

電 話：0564-85-0555（本社・機械事業部）

【問い合わせ先】（有）ウイポップ 担当：鶴田 訓広
090-4448-4399

●岡崎ビジネスサポートセンター・オカビズ（岡崎市図書館交流プラザ・りぶら 2F、イオンモール岡崎 3F）

TEL：0564-26-2231 MAIL：info@oka-biz.net URL：https://www.oka-biz.net/

担当：高嶋、武田（土・日曜日を除く／10:00～17:00）