

kei 菜果工房

イギリス発祥の食品「レモンカード」

札幌市白石区「kei 菜果工房」(代表 林 啓子氏)では「レモンカード」を製造、販売している。

「レモンカード」とは、イギリス発祥の食品で、レモンを皮ごとペーストし、卵黄、砂糖などでじっくりと煮て作ったバターベース状のクリームのこと。

ちなみに「カード」は、「凝乳状、やや堅めのクリーム状」の意味。

レモン果汁独特の酸味と香り、果皮のかすかな苦みが魅力で、トーストやビスケットに塗って食べたり、菓子作りの素材にしたりと、様々な形で楽しめる。

「レモンの皮はワックスがかけられているものも多く、皮ごと使う食品は敬遠しがちですが、この商品で使うレモンはノーワックス、無添加。皆様に安心して召し上がっていただきたいと思います。」林代表はこう語る。

商品販売への転機

現在では、北海道どさんこプラザ札幌店のほか、東急百貨店、札幌丸井今井の地下食品売場、札幌市内スーパーなどで販売されているが、ご本人は、もともと販売することなど、考えてはいなかったという。

「当時は講師をしていた料理教室で、よくレモンカードの作り方を紹介していました。ある日、食品会社に勤めていた友人が道外へ引っ越すことになったのです。それで、饒別にと、レモンカードを差し上げたところ『これは、おいしい。自社のオリジナル商品として販売させてくれないか』との依頼がまいりました。」

「商品として販売することなど考えていなかったのですが、友人のたつての頼みならと、自宅の部屋を製造用の厨房に改造し、本格的に商品として製造を開始。ところが、その直後に友人の会社が休止して、販売計画も突如中止となったんです。」

kei菜果工房代表 林さんは、転機となった当時の状況をこう語る。

自ら販売へ

心を込めて作った「レモンカード」の販売中止。

「それなら、自分で販売するしかない。」 林代表の覚悟が固まった。

しかしながら、それまで販売、営業など全く経験のなかった林さんにとって、全くの手探り状態。当初は、どこに売り込みに行けばいいかもわからなかったという。

「北海道どさんこプラザ札幌店」との出会い

このようななか、ある知人のアドバイスで「北海道どさんこプラザ札幌店」を訪問。平成19年秋にテスト販売として出品。新聞で取り上げられてからは一躍人気を集め、以後は、定番商品となっている。

「北海道どさんこプラザ札幌店」の吉岡史世氏は、次のようなアドバイスを行った。

- ・商品納入から伝票の起こし方、委託販売、帳合いなど、商品納入までの一連の手続。
- ・欠品が続くとお客様は離れてしまう。発注に対応できる体制づくりを。

林さんは「商品を販売するとはどういうことか、懇切丁寧に教えていただきました。」と当時をふり返る。その後は「売れる商品づくり」に精力的に取り組み、自ら足を運び直接、商品を納品する。

単なる販売先ではない「どさんこプラザ」の効果

「吉岡さんから、販売・営業活動がわからない私に、懇切丁寧なアドバイスをしていただきました。」林さんは当時をこう語る。

『ただ、売るだけではなく、生産者、製造者の立場に立ったアドバイスを心がける。』アンテナショップを運営する、吉岡氏も「本当にそうであればうれしいですね。」と語ってくれた。

(平成22年3月17日)



事業者名：k e i 菜果工房 代表者名：林 啓子

所在地：札幌市白石区平和通15丁目北12-12

事業内容：農産加工品の製造・販売

レモンカード：プレーン、カボチャ入り、くま笹入り 各388円(税込)

【お問い合わせ先】株式会社エコハNZ

011-873-0731 FAX011-873-0733

E-mail: araya@econands-ntk.co.jp (担当：荒谷)
