

ネーミングで

No.24

2017

命を吹き込む!



売上期待!

地域の特産に育てるべく鹿屋市で栽培が復活した花岡胡椒を使用

ネーミングとパッケージが決まり、物産館等でも販売

商品パッケージも整い
ストーリーが動き始めた

未来の種は、障がいを持つ人を一般就
労へと繋げる就労継続支援A型事業所の
ひとつです。10代から70代までの利用者
とスタッフとで、農作業や小物作り、内職
作業などに取り組んでいます。

事業のひとつに育てようと製造を試み
たのが、唐辛子味噌。ひとりの利用者の経
験を活かして生まれた、コチュジャンの

無料の経営相談所
鹿児島県
よろず
支援拠点
NEWS

ような辛みと甘みのある調味料です。周
圍には味に好評を得たものの、どのように
販売していくかで行き詰まり、よろず支
援拠点に相談を持ちかけたのです。

田んぼや畑が広がる静かな集落にある
未来の種を訪ねたよろず支援拠点のコー
ディネーター。「まるで、こびとでも出て
きそうなところだな」と感じたことが、辛
子味噌に新しい命を吹き込むきっかけと
なります。

未来の種のサービス管理者で、栄養士

でもある大久保奈津子さんが取り出した
唐辛子味噌は、赤いキャップの三角形
チューブ容器入りでした。「まるで赤い房
の帽子をかぶったこびとのようなですね」
と、話が盛り上がり、その場で、「かんのやの赤
いこびと」というネーミングが誕生します。
人が命名されて人生を歩き始めるよう
に、商品もネーミングによって物語を紡
ぎ始めるのでしょうか。容器に可愛いこび
との顔をデザインし、ストーリー性のあ
る商品として、イベントや物産館で販売



大久保奈津子サービス管理者

料理にちよと加えると
おいしさが増しますよ!

を開始します。買ってもらうには食べ方
を伝える必要性を感じ、イベントやクッ
クパットでレシピを紹介するなどの工夫
も始めました。今後はインターネットを
通じたギフト用セットの販売も目指して
おり、豚味噌とあぶら味噌を加えた三兄
弟シリーズを誕生させる予定です。
「百貨店のお歳暮に並ぶなど、贈り物に
使ってもらえるようになれば」と大久保
さん。商品が大きく育つことを夢見て、ス
タッフとともに製造に当たっています。



イベントでは声かけて売上の違いを実感したそう



レシピを紹介して購買を誘っている

未来の種

鹿屋市吾平町下名998番地1
tel.0994・58・6506

(公財)かごしま産業支援センター



鹿児島県よろず支援拠点

CC:加藤剛/SCC:山之江清子/C:向江隆行・森史憲・堂免正志・小平田貴子・鎌田香・松田貴志・新地美沙・武田清孝

tel.099・219・3740 ✉ yorozu@kric.or.jp

鹿児島市名山町9番1号(産業会館1階)/FAX.099・223・7117/営業時間 平日8:30~午後5:15

