

「名古屋での悔しさをバネに作った」と語る
田中社長＝ギノーみそ本社で



松前発 みそ煮込みうどん

松前町永田のギノーみそが、県内で親しまれている甘い麦みそと、讃岐うどんを組み合わせて、名古屋名物の「みそ煮込みうどん」を発売したところ、ユニークなパッケージなどが通信販売で人気となり、2014年11月の販売開始から1年あまりで約1万セットを突破するヒット商品になった。田中正志社長(58)は「本場の名古屋にも売り込みたい」と話している。

【伝田賢史】

再販ヒット

開発のきっかけは15年ほど前、田中社長が名古屋の有名店でみそ煮込みうどんを食べたこと。生麺を土鍋で煮込んで作られていた。うどんに芯が残っていたため「もう少し煮込んで」と頼むと、店主から「おみゃーには食

ギノーみそ「名古屋にも売り込みたい」

「再販のきっかけは14年夏、徳島のデザイン会社から「(味はいいのに売れなかった)埋もれた商品はありませんか?」と提案を受けました。みそ煮込みうどんを紹介したところ、

自身の顔写真と「愛媛の真面目な田中さんが一念発起し15年3ヶ月の歳月をかけて作った」と、インパクトのあるキャッチコピーの入ったデザインを示された。

収まらない田中社長は、自社のみそと、讃岐うどんを組み合わせて商品化した。しかし、「讃岐味噌煮込みうどん」と書かれただけの地味なデザインや、スーパーで売られるには割高な価格(2食入り600円)が原因で、仕入れ先は数十店ほどにとどまり、2000セットほど売れただけ。数年で販売終了した。

濃厚な味わいと讃岐うどんならではの喉ごしといった味は前回と同じだが、新たに自社のウェブサイトやカタログ販売を始めるところ、リピーターを通して評判が広がった。西日本を中心に注文が相次ぎ、通販だけで約7000セット売れる結果に。田中社長は「愛媛ならではの味を広めたい」と話す。

「再販のきっかけは14年夏、徳島のデザイン会社から「(味はいいのに売れなかった)埋もれた商品はありませんか?」と提案を受けました。みそ煮込みうどんを紹介したところ、

自身の顔写真と「愛媛の真面目な田中さんが一念発起し15年3ヶ月の歳月をかけて作った」と、インパクトのあるキャッチコピーの入ったデザインを示された。

濃厚な味わいと讃岐うどんならではの喉ごしといった味は前回と同じだが、新たに自社のウェブサイトやカタログ販売を始めるところ、リピーターを通して評判が広がった。西日本を中心に注文が相次ぎ、通販だけで約7000セット売れる結果に。田中社長は「愛媛ならではの味を広めたい」と話す。

84・21365)。