

京都府 株式会社 西谷堂（和菓子を香港・台湾・アメリカへ）

京都の羊かん専門店である弊社が素材にこだわってつくる和菓子を香港・台湾・アメリカに輸出。

【イノベーションのポイント】

お茶なしでも抵抗無く賞味できる甘さ、本蕨粉を用いた餅よりやわらかいふりふりした食感、さらに、きなこや黒蜜などの他種類を展開。従来の羊かんのイメージとは異なるバリエーションのある商品を提供。



【イノベーションの効果】

海外では見た目に抵抗感をもたれることもあるが、試食として提供すると珍しい食感が気に入り購買につながっている。

【今後の展望】

日本、または、京都のイメージを有する商品を香港、台湾、シンガポールの仲介業者に売り込む。中国本体でセールスができるエージェントを探す。

【ウェブサイト】 <http://www.nishitanido.co.jp/nishitani.htm>

【活用したことのある国等の事業】 輸出拡大及び日本食・食文化発信緊急対策事業(平成25年度 食品流通構造改善促進機構助成金)

【事業者の連絡先】tel. 075-451-2663



24年度台湾京都物産展の弊社ブース(25年度は香港京都物産展に出演)



輸出に取り組んでいる餅より柔らかい羊かん