

静岡で行列ができる「森島おはぎ」
急速冷凍技術を活用した「急速冷凍おはぎ」新発売
販売開始から3日で1,000件以上の注文殺到
⇒ フランチャイズ加盟店第一期募集開始

伊豆の山あいひっそりと米屋が提供するおはぎが人気だ。コロナ禍真っ只中の2022年9月静岡県伊豆市の森島米店(代表:森嶋昭仁(45))が、地元で伝わる郷土料理「塩おはぎ」を参考に「森島おはぎ」を発売した。

特徴は米屋ならではの技術を活かした、米粒を残したごはん。おはぎのごはんは、半分潰した状態のもの(半殺し)が一般的だ。一方「森島おはぎ」は米粒を全く潰さずに作られている。

「半殺しにする理由は、ごはんの柔らかさを長時間維持するのが理由のひとつです。当店のごはんは、米屋の知見を活かした独自製法により、もち米100%なのに半殺しでなくても翌日まで柔らかさを維持できます」と森嶋氏は言う。

あんこにもこだわりが強い。「自分があんこ大好きなのです。せっかく好きなものに挑戦するのだから、本気で日本一を目指そう」と毎日あんこを炊き続けた。1年かけて数百種類のあんこレシピを試行錯誤して、小豆の薫り高さを感じられる、甘さ控えめの現在のレシピに辿り着いたという。

静岡県内の百貨店催事では毎回長い行列ができる。主な客層は60代～80代の女性。「今まで食べたおはぎの中で一番おいしい」「大きいのに二つ目も食べちゃう」と好評だ。



2023年12月、急速冷凍技術を活かして「急速冷凍おはぎ」を新発売した。作りたてを急速冷凍しており、常温で4～5時間解凍すると、出来立ての美味しさを楽しめるという。

2024年1月「マツコの知らない世界」で紹介されるやネット注文が殺到し、たった3日間で1,000件以上の注文が入り最大2ヵ月待ちになった。1日に1組も客が来ないこともあった人口2万人町の小さな米屋が、今では1日に2,000個を売り上げる日もある。

そんな森島おはぎが今回、フランチャイズ展開を目指すという。「全国のコメ離れに苦しむ米屋さんの集客ツールにしたいんです。」一風変わった米屋の快進撃に注目が集まる。

**【連絡先】**

〒410-3213

静岡県伊豆市青羽根 349

有限会社森島米店

代表取締役 森嶋昭仁

TEL: 0558-87-0009

Mail: info@m-kome.com

URL: www.m-kome.com

伊豆の山奥から米屋業界の改革を目指して初出展です！

この機会にぜひ取材頂ければ幸いです！

【展示ブース】西2 (W2-Q02) 一番奥 試食あります。