

焼き芋で女性ファンを拡大する「ポテトかいつか」

～新しいスタイルのお洒落な焼き芋専門店を展開～

川越いも友の会 事務局長

やま だ えい じ
山田 英次

1 はじめに～紅天使の躍進～

このところ、筆者在住の埼玉県西部地域のスーパーマーケットの電気式焼き芋販売をみると、オリジナルブランドの「紅天使」(ポテトかいつかブランド:べにはるか)が主流になった感がある。以前は、千葉・茨城県産のべにはるか、ベニアズマ、鹿児島島の安納芋などの品種を販売していたが、ここ1～2年はどこのスーパーの焼き芋も「紅天使」一辺倒となった。これだけ躍進した背景には、ポテトかいつかの焼き芋の品質向上と営業の企業努力があっただろうと考えられる。また、ポテトかいつかは、ここ数年、新しいスタイルの焼き芋専門の直営店舗などを出店し、女性の固定ファンづくりを行い、更なる躍進をはかろうとしている。

2 「ポテトかいつか」の歴史

茨城県は、ご存知のようにサツマイモ生産量が全国第2位の県であるが、それと共に古くから地元にしかりした産地甘藷卸問屋が数軒あり、青果用のサツマイモをスーパーや加工品業者、焼き芋業者等に販売してきた。その産地卸問屋の中でも、現在、サツマイモ業界に携わる人間で、まずポテトかいつか(茨城県かすみがうら市)の名を知らぬ者はいない筈である。国内で、

サツマイモの移出取扱量が最大級を誇る卸問屋である。

そのポテトかいつかは、現会長の貝塚照雄氏が、昭和50年に株式会社かいつか商店を設立してスタートした会社で、はじめは貝塚氏自身がトラックひとつで茨城県内のサツマイモ生産者を廻ってサツマイモを集め、焼き芋業者や加工業者向けに卸販売してきたという。自ら率先して生産者を訪ね歩き、365日、休みもなく働き、平成8年に株式会社ポテトかいつかに名称変更し、現在は仕入れ農家数約400軒、年間取扱量約16,000トンまで大きく成長させた。

約12,000トンのサツマイモのキュアリング定温貯蔵庫を有すると共に、加工用に第一・第二・第三工場があり、生芋ばかりでなく、加工処理製品(各種カット済み製品、ペースト、冷凍焼き芋等)を15年前から製造している。オリジナルブランドの「紅天使」は2011年に商標登録し、出荷時期により貯蔵庫での熟成期間を変え、周年出荷している。人気となっているその紅天使は、現在の出荷品種の約9割をも占めているという。

また、ポテトかいつかの大きな変革としては、個人客向けの直販へも事業を拡大していることだろう。理由は、過去に時おり本社で、地元民向けにサツマイモや焼き芋

を販売していて、お芋がとても美味しいと口コミで評判になり、それがきっかけとなって2012年に、個人客へ直接販売する直販事業を立ち上げたという。はじめはネット通販からスタートし、2013年に「かすみがうら本店工場直売所」、2014年に「つくば店」、2016年に「イオン土浦店」、2017年に「流山おおたかの森店」へと次々と実店舗を増やしている。それらの店舗は、いずれも紅天使の焼き芋を主力商品とした「焼き芋専門店」である。



蔵出・焼き芋かいつか流山おおたかの森店

このような躍進を支える会社の組織体制は、農家より原料を仕入れる「仕入部」、加工処理を行う「製造部」、研究を進める「研究開発部」、量販店へ卸売を行う「営業部」、マーケティングや商品を開発し、PRする「マーケティング開発部」、個人客向けにネットや実店舗で直売する「直販事業部」、会社を管理する「管理本部」などに分かれ、現在約360名の従業員を抱えているという。2017年より貝塚照雄氏が会長職に退き、長女の貝塚みゆき氏が社長に就任した。直販事業への変革は、みゆき社長の力に負うところが大きい。

3 新スタイルの焼き芋専門店「流山おおたかの森店」を訪問

流山おおたかの森店（千葉県流山市駒木276-1 電話04-7186-7227）は、住宅街に隣接した郊外にある店舗で、駅より車で約5分の位置に建てられている。

焼き芋や各種サツマイモ製品を販売する売り場と共に、セルフカフェ（席数18席）も併設していてサツマイモの各種デザートや焼き芋軽食が食べられる。駐車場も広く約40台のスペースを有する。取材に来店した時も、多くの女性客で賑わい、買い物と共にカフェを楽しんでいた。その第一印象は、女性をターゲットにした新スタイルのお洒落な焼き芋専門店だと感じた。



焼き芋を中心に各種の芋加工品を販売



セルフカフェ・スペース

取材に対応していただいたのは、直販事業部長の細貝英史氏と店長の吉田沙姫さんのお二人で、販売しているサツマイモ商品や特に来店するお客さまの状況などを聞いた。また、同店舗で働いているのは女性従業員ばかりで約13名だとのことであった。



細貝英史直販事業部長と吉田沙姫店長

販売されている商品は、主力商品である紅天使の熟成焼き芋（冷蔵・冷凍）を中心に、干し芋、大学芋、甘露煮、スイートポテト、ポテトアップルパイ、焼き芋ロールケーキ、焼き芋プリン、ジェラート（焼き芋、紫芋）、お芋サブレ、生芋（紅天使、紅あずま、夢ひらく＝シルクスweet）などのほか、ギフトセットの対応もしている。



一番人気の紅天使の焼き芋

セルフカフェでは、10種類の芋ラテ、デザート類として3種類の「焼き芋バルケッタ」（焼き芋の上に、アイスやアプリコットソースなどが添えられている）、芋パフェ、焼き芋ぜんざい、焼き芋ソフトクリームなどがある。一番最先端のスタイルだと感じたのは、軽食としての「焼き芋ボード」であった。一皿の上に、生野菜サラダ、お芋チップス、焼き芋に洋風ソース（ミート、カレー、グラタン等の4種類）をかけた一品に、スープなどを添え、セットの軽食としている。これからは、このようなお洒落なスタイルが増えていくの难道うかと思われる。



新スタイルの焼き芋ボード

このような店舗のため、来店客の7割以上は女性客で、地元客のほか福島・栃木・神奈川・東京などの遠方から来るお客もいるという。また、時おりお客さまとのふれあいイベント（お芋料理教室、栄養セミナー、お子様焼き芋イベントなど）も開催し、お客様との絆を深めているという。今後、東京・その他関東圏での店舗展開を計画中とのことである。