



会員事業者に聞く 会議所活用事例



パリパリ工房

代表者：豊田 政男
住 所：山口市秋穂東6709-5
T E L：(090) 5696-7355
事業内容：野菜チップスの製造、販売
H P：<https://www.pari pari.jp/>
Instagram：<https://www.instagram.com/pariparikoubou/>

活用した制度・事業 Chocofuror Yamaguchi!!!事業

■ 定年退職後にひよんなことから起業へ…

メーカーの技術開発職として働き、退職後は職業訓練校で内装リフォームなどについて学びました。仕事をする妻から夕食の一品を「ノンフライヤーを使って料理をしておいて」と頼まれることがありました。

さつまいもなどの野菜をスライスしてノンフライヤーで調理すると、仕上がりにむらがあるのですが、うまく作れるととてもおいしい野菜チップスができあがります。知り合いに食べてもらってもおいしいと言うので、これは商品化できるのでは?と考へて、量産を目指して機械や設備の準備を始め、起業しました。



現在販売しているパリパリチップスのラインナップ

■ 特許取得、発明奨励賞、「食べるJAPAN美味アワード」

ノンフライ・無添加・パリパリの食感で、健康意識の高い方に向けたとても良い商品ができました。普通の作り方では平らな状態にできないのですが、私たちは平らな状態で完成させる製法を開発して、特許を取得。平らな状態に仕上がると、食感もとても良くなりました。



発明奨励賞



「食べるJAPAN美味アワード2022」認定証

■ 製造は2人で、ラベルづくりや広報は役割分担で

作業を夫婦2で行うので、製造は最大でも月4〜500パック。芋やレンコンの収穫時期に合わせて製造するので、製造時期も限られます。パッケージのイラストは妻が描いて、在庫管理やSNSでの発信は自分が行うなど、役割分担しています。商品化した当初はセンザキッチンで販売していましたが、今は山口市内のお店や道の駅でも販売しており、徐々に売上が伸びている状況です。

東京の百貨店や長門市のホテルから取引のお話をいただくなど、販路も少しずつ拡大しています。

■ チョコレートイベントへの出店などを通じた「対面販売」

自宅横に製造拠点を設けましたが、店舗は設けていませんので、イベントなどへの出店は貴重な対面販売の機会です。原材料に「さつまいも」としか書かれておらず、しかも「ノンフライ」。みなさんどんな味と食感なのか想像がつかないと思います。

山口商工会議所に入会したことで、チョコイベントに参加する機会を得ることができました。その際に、イベントの目玉である「チョコレートフアウンテン」でチョコレートをつける商品としてパリパリチップスを提供しました。

実際に口にして味や食感を知っていただくと、購入してくださる方が格段に増えます。リピーターになってくださることも多く、イベントではほぼ完売。とても良いPRになっています。

ちなみに、製造拠点を考える際には、内装リフォームを学んだことが役に立ちました(笑)。

■ これからの目標

油も調味料もつかわず、地元の生産者さんから仕入れた芋やレンコンを使ってつくる、おいしくて、体にも地球にも優しい商品なので、この付加価値をもっと多くの方に知っていただく方法も検討しなければならぬと考えています。

全国に芋やレンコンを生産している地域はたくさんありますので、この製法をもっと多くの方に伝えていきたいです。製造できる人が増えると多くの方に食べていただけたらと思います。そのためにも、まずは自分たちが頑張らないと!と考えています。