

幸いにも農地は
どれだけでも
借りられた

まずは
試験的に
1500本
栽培

普通は
トラクターで
耕すんです
けどね

うちは
建設会社
だからね

平成16年

平成17年

すごく立派な
自然薯だ!!

……
やったぞ



芋掘り名人の叔父に
モデルになってもらい
『おおえ爺さんの
自然薯』として
ロゴを作成



講習会

次の課題は
販路の拡大
である

知人や店に
西配布



自然薯
イベントに出展

自然薯
いかがですか?

あらどうしたん
ですか社長?

うん 自然薯は
季節商品だろう?

11~3月は
品物があるけど
4~10月は
ヒマだなと思って

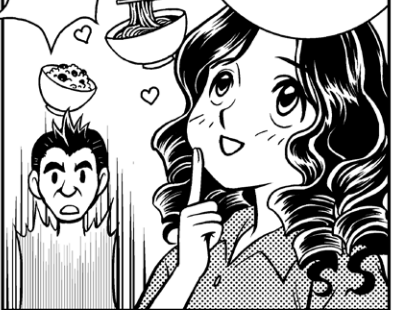
じゃあ 保存用の
冷蔵庫を入れたり
自然薯を使った
料理とか
加工品を企画しては
どうでしょう!?

やがて
少しづつ
自然薯は
売れ始めたが

年通じ
売るには
いいかな

あ、
おいしい
美味い
かち

メン類とか
炊きこみ
ごはんとか





それだ!!

ぼんぼん

もう社長さう

自然薯やむかごを加工食品にして売り出したんです!!

うんうん!

うんうん!

はい

いいですねえ

どうですか? それ経営革新計画としてまとめてみませんか?



こうして平成19年9月(有)大柄組は経営革新計画を策定・申請した

平成23年度受賞

自然薯の販売では——
高額で人気が高いことに着目してテパートでの贈答品に特化してセールスした結果徐々に売り上げが上がっていった



新商品の開発では——

日常の食卓で家族全員に食べてもらいたい

そのためには麺でいこう!



経営革新大賞

技術革新賞

麺の開発は地元の製麺所と共同開発することになった

そばよりはうどんだと
思うんです!

食感とのど越しはもちもちツルツルで!

あんなで!

イメージはうどん固まっていったが…

このもちもち感を出すにはやはり生麺だ

でも家庭用なら日持ちも考えて乾麺にしない…

食感と日持ちを両立させた水分70%の半生化を実現して2カ月の賞味期限を達成!

スープはどうか?



アヲ カリオ

スープ

導入して

最適化しよう

試行錯誤は続き…

市場開拓賞

地域貢献賞

企画デザイン賞



（街大柄組は 鳥取・日南町の 素晴らしさを活かした 商品を開発するために 日々頑張っている）

有限会社 大柄組

◆商品展開の企画力

高額で人気の高い自然薯に注目し、贈答品に特化したPRや、オリジナルの加工食品を開発することで商品の幅を広げた。

◆未知の分野に挑む行動力

建設業から農業へ、農産物の生産から加工食品の開発へと、未知の分野に果敢に挑み、新規事業を成長させた。

成功の
ポイント

[自慢の自然薯を使って 加工食品を企画開発! : おしまい]