

# 井村屋 えいようかん★開発ストーリー

**分野への挑戦!!**  
 現在の菓子食品部門をさらに活気づける商品はないだろうか?  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**防災・避難用品に**  
 見返路が見つかるかも  
 野口営業部長(当時) 野口 誠

**耳で得る**  
 食糧を扱う準備用食糧  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**得意先担当**  
 井村屋さんは安全・安心のイメージがありますね  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**しがし**  
 備蓄用食糧としての賞味期間は最低でも3年ほしいです。  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**長期保存の課題**  
 “災害時に誰もがおいしく食べられる商品はないだろうか?”  
 会議室…

**3年の壁を**  
 1/4かりました。3/2のみです。  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**まず備蓄用食糧が保管されている場所をリサーチしよう!!**  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**夏は暑く冬は寒いな**  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**ようかんは乾パンやビスケットより水分が多い。長期での品質維持は難しそうだ…**  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**賞味期間を調節して**  
 このケーキは気候や湿度を調節して賞味期間を調節することができません。  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**繰り返す長期保存再現テスト**  
 これは味が落ちるな  
 こっちは変化するうまいぞ!  
 どうやら、できるだけ糖度を上げる方が品質安定につながりそうだ  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**おいしさから**  
 はなれたい。  
 糖度もただ上げるだけではようかんが焼けてしまう。  
 大量の水を使う長時間かけて、じっくり凍りあげてようかんの糖度を上げてみよう。  
 昔ながらの製法で弾力のあるおいしいようかんが作れたぞ!!  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**パッケージは**  
 水分を多く含むようかんを長期保存する毎話のような包装材料が欲しいんです。  
 フィル業者と  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**食品の品質劣化を進めるのが「熱・光・酸素」の3つなんです。**  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**うん**  
 商品を变色させる光を遮断し、味を低下させる酸素を透過しないフィルムが必要ですね。  
 フィル業者に、何度も構造の違うフィルムを作ってもらい、ようかんを詰めた実験をくり返した。  
 フィル業者と共同開発していた特注フィルムも完成間近に…  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**なんと**  
 フィルは特殊なバリヤ層アルミニウムポリエチレン再びバリエチレンの4層構造になっていました!!  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**えいようかん命名!!**  
 こうして2007年末、えいようかん3年の長期保存できるようかんが完成した!  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**賞味期間3年の**  
 ミヨーかんができました。  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**カワイイ**  
 商品は食品の栄養価を高める「良いようかん」から井村屋えいようかん」と命名しよう!!  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**全国の防災商品関係**  
 県庁、市役所、自治体にアプローチしよう!!  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

**現在では、備蓄用食糧のほとんどが賞味期間5年なんです。**  
 伊藤商品開発部長(当時) 伊藤 三志夫

でもこの商品は水はなしで簡単に食べられる。しかもアレルギーの心配がないから誰でも安心です。さらに井村屋さんだから、何と言ってもおいしい。  
 野口部長

なんと、5年の長期保存ができるようになりませんか?  
 伊藤部長

どういうワケだ。何とかならないか?  
 伊藤部長

分かります。頑張ります。  
 伊藤部長

一方、営業サイドでは、粘り強い商談の結果、賞味期間3年でも耳引きできる会社が、増えた。  
 伊藤部長

**そんな中、賞味期間5年のバックサイエンスの研究は続けられました。**  
 伊藤部長

**品質UP!**  
 こうしてさらに3年。この間に、特殊バリヤ層のフィルムの品質が向上!!  
 伊藤部長

**併せて長期保存に左右されないおいさを引き出す事に成功!**  
 伊藤部長

**伊藤部長の思いは**  
 中道部長に引き継がれました。  
 伊藤部長

**そして、ついには5年の長期保存が可能になったえいようかんの誕生!!**  
 中道部長

**開発も営業も**  
 長年諦めずに努力した甲斐があった…  
 伊藤部長

**系田やかな商品の工夫!!**  
 こうして「新えいようかん」は、皆の手ぶら集めた声や情報を取り入れ、次の商品となりました。  
 伊藤部長

**1**  
 パッケージに備と入る。備蓄食糧であることを表示しました。  
 伊藤部長

**2**  
**ヒカッ**  
 災害時暗闇でも発見しやすいように懐中電灯の光を反射するプログラムを採用  
 伊藤部長

**3**  
 開け口のつまみは、暗所でも分かりやすいように手触り半押し設計しました。  
 伊藤部長

**4**  
 パッケージの裏には災害用伝言ダイヤル171の利用方法を表示しました。  
 伊藤部長

**5**  
 商品名はひらがな、点字で表示  
 中味はようかん  
 中味がようかんに分かりやすいようにパッケージの色も配慮。商品名もひらがなで点字も表示しました。  
 伊藤部長

**6**  
 長期保存に耐えられるように強化発砲ボールを採用。表面には撥水コートを採用しました。  
 伊藤部長

**7**  
 このため、長期保存を考えたセロテープ止めせず、改ざん防止機能付きのロック型差込口にしました。  
 伊藤部長

**2度目の発売を前に**  
 点字表示は、井村屋本社のある三重県健康福祉部へ相談しました。  
 伊藤部長

この縁で三重県の視覚障害者支援センターに協力を頂き、より精度の高い点字を表示する事ができました。  
 伊藤部長

こうしてできたえいようかんの魅力を営業スタッフが商談で使えるように、1枚のリーフレットにまとめました。  
 伊藤部長

良いパッケージになりました。営業が吸い上げた意見を上手に取りまとめました。あとは営業がお客様に感謝してですね。  
 伊藤部長

**3月11日福島県へ思い**  
 2011年4月「2代目井村屋えいようかん」が発売!  
 伊藤部長

伊藤部長の郷里は、福島県!  
 伊藤部長

早速、東北にばらりの「えいようかん」を被災者に送ってあげました。  
 伊藤部長

**宅配便**  
 伊藤部長

被災した東北の方にとっ、こんな嬉しい商品はない。いい孝行息子を持ったよ。  
 伊藤部長

福島県民と東北の人たちの力に少しでもなれようかと…  
 伊藤部長

こうして賞味期間5年、アレルギーフリーで手軽にカロリー補給できる「井村屋えいようかん」はヒット商品と、伝説のようかんになった。  
 伊藤部長

