



合同プレス発表会で発表する唐金社長

「九尾稻荷」は、その名のとおり九尾の狐の伝説から名付けられました。シンプルでかわいいデザインの箱を開けると、稻荷寿司が9本並んでいます。値段は999円。油揚げにはピリッと辛いとうがらしが含まれていて、甘さと辛さがさわやかな食感を生み出しています。

この「九尾稻荷」は、(株)唐金カンパニーが、新しい栃木県の名物をめざして生み出した商品です。

主婦だった同社社長の唐金陽子さんが、「辛味のある稻荷寿司」のアイデアを思いついたのは、2010年のこと。試作を重ねながら「唐金屋」の屋号でテスト的な販売も開始し、好評を博してきました。昨年12月に法人化し、本格的なビジネス展開を始めました。

「私どもでは、味をつけた油揚げの真空パックとパッケージを作っています。それを、例えばお寿司屋さんや食堂などにご購入いただきます。購入されたお店が酢飯を作つて詰め、パッケージに入れて販売していただくという方法をとっています」

さわやかな辛味が評判の
「九尾稻荷」は9個入り999円

「COOCAR2」をインストールして写真にかざすと
発表風景が見れます。

38

株式会社
唐金カンパニー

新しい地域の名物を生み出す

9月10日に開催された平成30(2018)年度「第1回新商品・新サービス合同、プレス発表会」で発表した各社と商品を紹介する「一ナード」です。今回は「九尾稻荷」の株式会社唐金カンパニーをご紹介します。

「九尾稻荷」は、その名のとおり九尾の狐の伝説から名付けられました。シンプルでかわいいデザインの箱を開けると、稻荷寿司が9本並んでいます。値段は999円。油揚げにはピリッと辛いとうがらしが含まれていて、甘さと辛さがさわやかな食感を生み出しています。

この「九尾稻荷」は、(株)唐金カンパニーが、新しい栃木県の名物をめざして生み出した商品です。

主婦だった同社社長の唐金陽子さんが、「辛味のある稻荷寿司」のアイデアを思いついたのは、2010年のこと。試作を重ねながら「唐金屋」の屋号でテスト的な販売も開始し、好評を博してきました。昨年12月に法人化し、本格的なビジネス展開を始めました。

「私どもでは、味をつけた油揚げの真空パックとパッケージを作っています。それを、例えばお寿司屋さんや食堂などにご購入いただきます。購入されたお店が酢飯を作つて詰め、パッケージに入れて販売していただくという方法をとっています」

同社では以前から東京都内の寄席にこの「九尾稻荷」を納入していますが、これも都内の寿司屋さんに協力してもらって作っています。

「九尾の狐は、中国では瑞獸で、日本では誰でも知っているキャラクター。その知名度を生かせば新しい名物を生み出せると考えました」

稻荷寿司だけではなく、さまざまな食品企画も手がけています。喜連川では地域おこし商品の開発を依頼され「狐のごぼう」など3種類の野菜のスナックを企画開発。道の駅きつねがわで販売しています。

「今後は、喜連川を中心に九尾稻荷を販売していくだけのお店を開拓していきます。またさまざまな地域の新名物も考慮し、栃木県の知名度アップに寄与したいと願っています」

(株)唐金カンパニー
社長 唐金陽子さん