

とちぎ発 あの商品の 秘ストーリー

⑤

取り組んだが、納得のいく商品は完成しなかったという。

国際物流などを手がけるユーユーワールド(宇都宮市)が2014年に発売したギョーザ味の調味料「ご飯にかけるギョーザ」。これまでにシリーズ累計250万個を売り上げた大ヒット商品となっている。

当初は「ひき肉、ニラ、白菜、キャベツを入れれば、できるだろう」(小川社長)と考えていた。とどでブームとなっていたころが、ひき肉は時間が経つと肉の脂が出てそれほどおいしいですよね。担当者のひと言に小川社長はひらめいた。「これを商品化しよう」



外国貨物を保管できる保税蔵置場も併設されているユーユーワールドの本社(宇都宮市)

食材の組み合わせを交えるなど試行錯誤する中、目に留まったのが当白菜、キャベツを入れたら、できるだろう(小川社長)と考えていた。とどでブームとなっていたころが、ひき肉は時間が経つと肉の脂が出てそれほどおいしいですよね。担当者のひと言に小川社長はひらめいた。「これを商品化しよう」

野菜も時間の経過と

おから、ピーナツ配合が鍵



シリーズ累計で250万個を販売した「ご飯にかけるギョーザ」

た」。新聞やテレビなどで取り上げられ、珍しさやおいしさが評判を呼ぶと、一躍人気商品に。販売初年度で100万食を売り上げた。

シリーズ(コラボ商品を除く)は現在、「スタんだード」「うま辛」と11月に発売した「酢コシヨウ」の3種類。宇都宮餃子会の監修も受けている。小川社長は「認知度もだいぶ上がってきた。今後、かけるギョーザを地域おこしにも役立てていければいい」と話している。

(仁平裕人)

企業メモ

もに水分が抜けてしまうのが課題だったが、砕いたピーナツを配合すると「ギョーザの食感や野菜の甘みが増した」。製造

月間は全く売れなかつ

ユーユーワールド 1994年7月設立。国際物流をはじめ、人材派遣業、介護サービス、飲食事業など幅広く展開する。

12年ごろ、「本県をPRできる商品を自社でも作りたい」と、当時専務だった小川拓矢社長(50)が、貿易業務の担当者で商品開発を始めた。最初はドレッシングやカレールーなどの開発に

「ご飯にかけるギョーザ(ユーユーワールド)」

社員のひと言でひらめき

マンデービーズとちぎ

小川拓矢(おがわ・たくや)社長。本社は宇都宮市平出工業団地39の5。売上高は37億円(2022年3月期)。従業員数130人。