

第30回：五十嵐 裕希 さん（べっぴん奈良漬 代表）

**どんな会社ですか？**

鹿のイラストの「べっぴんブランド」として、子どもにも美味しく食べてもらえる奈良漬を使った食べるラー油「和風らー油 べっぴん奈良漬」や奈良漬、自然農で育てられた奈良の茶葉などを販売しています。

「和風らー油 べっぴん奈良漬」は、漬物日本一決定戦「T-1 グランプリ 2011」全国大会で準グランプリをいただきました。

起業してみてどうでしたか？

子どもを亡くして1年ほど立ち直れなかった頃に、たまたま作った奈良漬入りの食べるラー油が友人達や子ども達に好評で、商品化の話が入ってきました。周りの人達の後押しもあり、起業して事業化することにしました。

亡くなった子どもが生きたいと思ってこの商品を残していったように思えて、出来る限り続けようと取り組むうちに、賞をいただき、新聞やテレビで紹介していただけるようになりました。

起業時、重要だった課題は？

仕入先の確保、起業に伴う各種手続き、販売先の確保、業界慣行・地域性、人材の確保です。

**課題はその後、どうになりましたか？**

仕入先の確保は、自宅で作った食品は販売できないことが保健所で分かり、製造所をつくるか製造委託先を見つけなければならなかったため、インターネットで委託先を探しました。設備等の条件が合わないことも大変でしたが、多くの相手先から、バックグラウンドもないのに起業して本当に代金を払えるのか、主婦なのに売れるかどうか分からない商品を自己資金で作るようなことをしなくても、などと言われ、2ヶ月ほどかかって、とても良い工場と出会うことができました。人として何かを感じて引き受けてくださったのだと思っています。とても感謝しています。

起業に伴う各種手続きは、受賞後に商品のオリジナル性から周りの人達に商標登録を勧められ、手続きをしました。また、商品流通に必要な「JAN コード」の手続きは奈良商工会議所に相談しました。

販売先の確保は、前職の旅行会社や観光バス会社の仕事で知っていたサービスエリアや土産物店などを回って営業しました。卸価格の交渉が大変でした。また、奈良商工会議所の紹介で、「ビジネスマッチなら『かしはらビジネス商談会』」に参加することができ、取引先の開拓に繋がりました。

業界慣行・地域性は、全国で5つしか残らない大会で受賞し、マスコミに取り上げていただいてからも一気に広まりませんでした。奈良で新しいものが広まっていくには、じっくりとした取り組みが必要だと感じています。

人材については、自分一人でやっていたので、イベント出展などは友人達に手伝っていただきました。ボランティアでお願いするのが精いっぱいでした。本当に感謝しています。

起業時、役に立った相談・支援機関は？

奈良商工会議所と橿原商工会議所です。奈良商工会議所は、「JANコード」の手続きの相談以来、役立つことをいろいろ教えてくださいました。橿原商工会議所は、毎年商談会に参加させていただき、事業展開に役立つ食品コンテストを案内してくださるなど、その後もご支援をいただいています。

起業前の経験は活かしていますか？

短大の観光学科を卒業後、旅行会社に就職して窓口業務をし、その後観光バス会社でのバスガイドの仕事では、奈良には美味しいものがない、常温で持ち帰れるいいお土産がない、などとよく言われました。

結婚して退職し、家事・育児に専念していた時にら一油を商品化することになり、作るなら奈良のお土産となる物でパッケージも見た目がいい物にしたいと思いました。

今までの経験から学んだことが現在の事業に繋がっています。

今後の抱負は？

これからも奈良のいいもの・美味しいものをアピールして、奈良を盛り上げていきたいと思えます。

県内の生産者等ともコラボレーションしたいと思っています。



企業情報

商号	ベっぴん奈良漬
業種	製造業
起業年	2011年
企業HP	http://www.beppin-naraduke.com/
所在地	〒631-0061 奈良市三碓2丁目1-10-1
連絡先	ベっぴん奈良漬直売所 0742-41-8153