

やきぐりをピスタチオ現象へ

..やきぐりの魅力と可能性..

アジェンダ

- 1, 会社概要
- 2, 主な商品
- 3, 外食・物販における【栗】関連商品の傾向
- 4, 他社の【栗】商品との差別化
- 5, 提案 (①ドリンク ②スイーツ ③製菓)
- 6, 開発・販促スケジュール

株式会社Hayanaru
代表取締役 村田 能克

会社概要

会社概要：

会社名：株式会社Hayanaru

設立：2016年12月

所在地：〒615-0873 京都府京都市右京区西京極浜ノ本町
69-2 アブニールK1階

事業内容：やきぐり（殻付き・ムキ実ホール・ブローケン・ペースト等）製造・
卸売、栗関連商品の開発・販売

実績：全国百貨店物産展の出店、菓子メーカー・洋菓子店・和菓子店卸

Hayanaru社の想い

ビジョン：「やきぐりの可能性を広げ、通年で楽しめる日本の新定番に」

次なるピスタチオ現象へ・・・



主な商品リスト

1 やきぐり（殻付き）

圧力蒸し焼き製法。中国産和栗品種使用。香り高くほくほく冷めても固くなりにくい

2 やきぐり（ムキ実ホール・ブローケン）

圧力蒸し焼き製法のやきぐりを加工用にホール・ブローケンにしました。

3 やきぐりペースト（モンブランペースト） （抹茶・ほうじ茶・あまおう苺・瀬戸田レモン・黒ゴマ）

蒸し栗や茹で栗のペーストとは違いやきぐりから作ったペーストです。香りが高くしっとりとしたペーストは可能性を広げます。今までに無かった新しい栗ペーストです。

4 やきぐりを使ったスイーツ

やきぐり栗きんとん・焼き栗プリン・やきぐりモンブラン・モンブラン・ロール等



商品の製造の流れ



和栗品種の金華を使用。
Mサイズから4Lサイズ
(写真は3Lサイズ)



オリジナルのやきぐり機を使用。栗の水分だけで圧力蒸し焼き製法



焼き芋のような食感で焼きあがります。



果肉部がはじけてむきやすくなる。弊社1番人気の商品です。



簡単に殻が剥けて食べやすい。



やきぐりムキ実 (ホール)



モンブラン用ペースト やきぐり
抹茶・ほうじ茶・あまおう苺
黒ゴマ・瀬戸田レモン



オリジナル
モンブラン絞り機



ハンディーモンブラン



加糖ペースト
(モンブラン用ペースト)



砂糖を合わせて混ぜます。



1mmで裏ごします。
(無糖ペースト)



やきぐりムキ実 (ブローケン)



モンブランロール・極



やきぐり栗きんとん



やきぐりぜんざい



やきぐりバウムクーヘン



やきぐりプリン



やきぐりラテタピオカ ・ やきぐりラテ

他社商品との差別化

やきぐり・天津甘栗・甘露煮の比較

項目	焼き栗（やきぐり）	天津甘栗（てんしんあまぐり）	甘露煮（渋皮煮）
原産地	約20年前に日本で開発された製法	中国産が主流（河北省・山西省など）	日本・中国共に多い
品種	和栗（金華、丹波栗、筑波、銀寄など）	シナグリ（河北栗子など）	和栗（品種：丹波栗、筑波、銀寄など）
加工方法	圧力蒸し焼き製法	砂糖や水で炒りながら加熱	砂糖やみりんなどで煮詰める
味の特徴	素朴で栗本来の甘みと香ばしさ	しっとり甘く、ねっとりした食感	しっかり甘く、柔らかい
食感	ホクホクしている	しっとりしていてややねっとり	柔らかくしっとり
香り	香ばしい栗の香りが強い	甘い香ばしさがある	甘い蜜の香り
甘さ	栗本来の自然な甘さ	加熱時に糖分が引き出され甘みが強い	砂糖の甘さがしっかりある
保存性	水分が抜けやすく、早めに食べるのが推奨	皮付きのままなら比較的保存しやすい	シロップ漬けで長期保存可能
剥きやすさ	割れ目が入ってるのでむきやすい	皮が柔らかく、手で剥きやすい	剥かれた状態で販売されるため剥く必要なし
主な用途	そのまま食べる、スイーツ・料理用	そのまま食べることが多い	和菓子、洋菓子、料理の材料
販売形態	焼きたて販売、真空パック、冷凍	屋台、袋詰め（皮付き）、真空パック	瓶詰め、缶詰、真空パック
価格帯	比較的高価和（栗品種を使用）	比較的安価（中国産のため）	比較的高価（手間がかかるため）

やきぐりペースト・蒸し栗 茹で栗ペーストの比較

項目	新しい栗ペースト（やきぐりペースト）	従来の栗ペースト（蒸し栗ペースト）
原材料	やきぐり	蒸した栗（茹でた栗）
加工方法	焼いた栗をペースト状に加工	蒸した栗をペースト状に加工
色味	やや濃い黄色～茶色	明るい黄色
風味	香ばしく、栗本来の甘みが強い	栗本来の優しい甘さと素朴な風味
食感	しっとりしていて滑らか	ざらつきがある。粉っぽい
甘さ	焼きによる甘みが引き出されている	自然な甘さ（焼き栗より控えめ）
糖化	糖化をさせた栗を使用	糖化させていない栗を使用
用途	モンブラン、栗スイーツ、料理の隠し味	和菓子、洋菓子、料理、離乳食
保存性	比較的保存が効く（加熱処理済み）	水分を含むため、冷蔵・冷凍保存推奨
特徴	香ばしさが特徴で、栗の風味が濃厚	しっとりなめらかで、優しい甘みが特徴



やきぐり



天津甘栗



栗甘露煮



やきぐりペースト



蒸し栗ペースト

提案 1 ムキ実とドリンク

やきぐりラテ 下記の材料をミキサーで混ぜるだけでバナナジュースのようなとろみあるドリンクに



やきぐりムキ実ブローケン

+



砂糖

+



牛乳

=



右) やきぐりラテ

左) タピオカ入りやきぐりラテ

材料はたったこれだけ 簡単！美味しい！体にいい！

これは新しいドリンクです。

今までの栗のドリンクは香料に頼っていましたが。誤魔化しは必要ありません。素材そのままだから美味しいんです。これはしっとりやきぐりだからできるドリンクです。一度お味見ください。感動があるはずですよ。

やきぐりのペーストからもこのドリンクは作れます。オペレーションや設備にも対応できません。アレンジ版：わらび餅入りやドリンクの上にモンブランを絞ることでさらにグレードアップ！



左) 抹茶やきぐりラテ

右) ほうじ茶やきぐりラテ

=



抹茶&ほうじ茶

+

提案 2 ペーストとモンブラン



やきぐりモンブラン用ペースト



弊社オリジナル
モンブラン用絞り機
(量産型)



ハンディーモンブラン
(弊社代理店)
(お客様のテーブルで)



ペーストの種類が豊富！OEMも可能
(ご当地食材を使ったペーストなど)



アレンジも色々！
パンケーキ・ロールケーキ・団子・かき氷・ソフトクリーム・ドリンクなどの上に絞るだけ

ピスタチオを超える新たなブームを

ピスタチオを超える新たなブームを、ぜひ御社の商品を通じてブームを生み出したいと考えております。その火付け役として、やきぐりのイノベーションを広めるお力添えをいただければ幸いです。一緒にやきぐりブームを起こしましょう！」

