

クリエイティブ産業モデル企業

胡麻で世界を平和に

擽るのではなく、杵と臼を使ってつき上げる胡麻が一時品薄になるほど大ヒット。現在では、北海道から九州まで全国に13店舗を展開し、海外進出も視野に入れるなど、勢いは止まりません。

㈱わだまんサイエンス 代表取締役社長 深堀勝謙さん



製菓会社に勤務していた頃、菓の原料となる生菓を片っぱしから食べてみたことがありました。

「良菓は口に苦し」といいますが、唯一胡麻だけはおいしくて体によいことを実感し、胡麻で起業することを決意。ポリフェノールが豊富な胡麻若葉青汁やセサミオイルを開発し、製菓会社に卸していましたが、一般の方に直接胡麻の素晴らしさを伝えたいと、胡麻クレープの専門店を出店。さらに、擽るのではなく、人が愛情を込めて杵と臼でつくほうがよりおいしくなることを発見し、2010年に胡麻製品専門の1号店をオープンしました。実際に工場や店舗では、日本胡麻協会認定のセサミマイスターが杵と臼を使って胡麻をついており、このパ



フォーマンスが百貨店の催事などで瞬く間に評判を呼ぶようになりました。巨額の宣伝広告費を投じなくても、こちらが愛情を持って販売していれば、お客様の喜びは広がっていきます。

本来胡麻はアフリカが原産で、現在はミャンマーやパラグアイなどが主な産地です。今後はODA(政府開発援助)を申請し、パラグアイに加工工場を建てることで、農家の収入を安定させて現地の雇用に努めるなど、発展途上国の支援につなげたいと考えています。政治でも宗教でもなく、胡麻で世界平和に貢献できればと思います。

㈱わだまんサイエンス
京都市中京区烏丸御池上二条殿町546 NT都ビル9階
☎075-222-7318
<http://www.wadaman-s.com>