


## 起業活動事例を紹介します・・



### 雪のように真っ白なもち もち工房 たわらゆき

所在地：鶴岡市下山添一里塚110  
連絡先：0235-57-5157  
代表者名（構成人数）：佐藤 伸和（6名）

#### セールスポイント（商品紹介など）

たわらゆきの餅は、雪のように真っ白く、甘み、香りが良いのが特徴です。原料の「でわのもち」は、自分達で栽培した特別栽培米で、微生物農法に準じた土作りに力を入れています。また、つなぎの水を一切加えない杵つきにこだわり、やわらかいのにコシがあり、雑煮にしても煮崩れないと好評です。

商品は主力商品の白丸餅のほか、玄米餅、草餅、とち餅などがあり、中でもとち餅は、庄内ならではの故郷の味として、遠く離れた家族や親戚へ送る方も多いようです。



創業当時のメンバーで  
元気ががんばってます！

ゆきのように真っ白な丸もち（左）  
庄内ならではの 故郷の味 とちもち（右）

#### 活動内容と特徴

平成5年、櫛引地区の農家夫婦3組で創業しました。販売先は、主に郵便局のふるさと小包をはじめ、関東・関西の百貨店、米の販売店などで、OEM（他社ブランドの製品を製造すること）の取り引きが6割以上を占めています。「安心安全でおいしいもち」という信頼を頂き、お取引先様とは長年、良いお付き合いをさせて頂いております。

#### これからの抱負

長年たわらゆきの商品を買って下さっているお客様を大切に、これからも喜んで頂けるよう、一層おいしいもちづくりに励みたいと思っています。また、お取引先様との関係を大切に、今後も連携して商品展開や販路開拓等に繋げていけたらと考えています。

執筆担当：庄内総合支庁 産業経済部 農業技術普及課 0235-64-2103

2019年作成