

株式会社 善

企業名：株式会社 善

所在地：熊本県八代市松江町588-5

事業者：木下 善裕

設立：1990年

サイト：<http://www.bombe.jp/>

自分が食べたいから始まる、おいしい地方創生。

伴走支援デザイナー：吉本清隆デザイン事務所・吉本清隆



アイデンティティ/事業を突き動かす内発的動機

今、スイーツはハレの食べ物ではなく、日常的に楽しめるものになりました。木下氏が手掛ける「ボンブ」「ボンブアニバーサリー」では、これまでボンブシュー、高田みかんゼリー、八代風菓、Lemon Cakeなど、地元のみならず県外の方にも愛されるスイーツやお菓子を届けてきました。父親が和菓子職人で、子どもの頃から和菓子やカステラの切り端などを食べてきた木下氏。和菓子屋が和洋折衷になっていく最中に、人生初のショートケーキを口にして衝撃を受けたと言います。そこから洋菓子を勉強し、東京から熊本に戻ってきたパティシエの三鶴眞一氏に師事。手づくりのカスタードを使った本場仕込みのシュークリームに感動し、シュークリーム専門店から事業をスタートさせました。「食いしん坊であることがベースですね」と語る木下氏。自身の「食べたい」という気持ちから、現在のお店やお菓子が生まれています。



ボンブ店内

ビジョン

地元である熊本県八代の発展に寄与すること。そのために、地元の食材を活かした商品開発を行っています。地元で愛されるのみならず市外・県外の方にも「ボンブ」「ボンブアニバーサリー」のファンになってもらえるよう、商品を通して八代の魅力をPRしています。地元食材をスイーツやお菓子に使用することで生産者の方々に支援し、八代のおいしい経済圏を作ることがビジョンです。

強みや特徴

最大の強みであり、差別化ポイントはスイーツやお菓子の原料、使用する食材にこだわり、熊本県産のものを中心に使っていることです。例えば、「はじまりのみかん」と呼ばれる古来から伝わる品種を使った高田みかんゼリーなど、商品に地元のこだわりを詰めて、おいしく仕上げています。スイーツやお菓子を食べてもらうことで、歴史とルーツを知ることができる点も強みです。



高田みかんゼリー

経営課題

シュークリーム専門店からヒット商品を生み出し続け、ポンプオリジナルの商品を展開し、地元から愛される洋菓子屋になってきた中で大きな課題が出てきました。それは、商品ごとにデザインが違い、イメージがバラバラであったことです。また、包装紙やシール、ショップカードなど、長年店舗で使っていたものも多く、それらのリニューアルも必要と考えていました。さらに、百貨店での催事においては、商品がおいしいことはもちろん、ブランディングの視点でパッケージを含めたデザインの力を活用することの重要性にも気づきます。催事でのお客様と商品の出会いは一瞬です。どこにでもあのようなデザインではなく、お客様の目を引くようなオリジナリティが必要と考え、課題解決に向けて吉本清隆デザイン事務所の吉本氏に伴走を依頼しました。

デザイン経営での解決策

デザイナーの吉本氏から受けた提案は、持続可能性のあるデザイン。これから事業を展開する上で、時代とともにイメージや課題・悩みも変わっていくことを想定し、奇抜なデザインではなく長期スパンで活用できることを念頭に置きました。その上でトータルデザインを採用し、イメージがバラバラだった店名のロゴ、商品ごとのパッケージ、PRツールに統一感を持たせました。また、地元食材を使った商品の特性を視覚化し、日本の色の美しさや幅広さを商品に落とし込み、目で見ても楽しむことができる、贈って嬉しいパッケージにすることで、多くの方に届けることができるようになりました。「吉本さんに伴走してもらって、デザインで全てを支えることができるんだなと思いました。デザインの力を活用すれば、写真1枚で差別化できます。そこはデザイナーに任せた方がいいですね」と、デザイナーによる伴走のメリットを語っていただきました。

アウトプット



高田みかんゼリーのデザイン



八代風菓のデザイン

これから

「同じスイーツやお菓子だけ提供し続けても生き残ることは難しい。だからこそ、地元の食材と掛け合わせ、デザインという付加価値で後押しすることが重要。」と語る木下氏。焼き菓子・生菓子・製パンなどの製造の専門職を育成し、各部門の専門性を高めていくこと、自分たちと地元の生産者がともに儲かる経済圏を生み出すこと、そして販路拡大と商品開発に力を入れ、小さくとも地元で輝く会社を作っていくことを目標にしています。