

## 구리오상점(栗尾商店) 손으로 만드는 명품과자

### 1) 기업개요

- 소재지 : 徳島県美馬郡つるぎ町貞光字馬出47-10
- 분 야 : 과자 제조
- U R L : <http://www.kurio.jp>

### 2) 기업 소개

#### □ 재료와 수작업을 고집 한다

- 1929년에 창업한 구리오상점의 간판 상품은 도쿠시마(徳島)현의 특산품 중 하나인 ‘나루토 킨토키(鳴門金時)’<sup>1)</sup>라는 고구마를 원료로 해서 만드는 일본식 과자 ‘鳴門うず芋’임
- 뛰어난 품질로 이미 널리 알려져 있는 ‘나루토 킨토키’ 중에서도 최고의 브랜드로 여기는 ‘사토무스메’라는 고구마를 사전에 계약된 농가로부터 구매하고 있음
- 잘게 썬 ‘나루토 킨토키’를 하룻밤 물에 담가 고구마에 있는 불순물을 제거하고, 다음날 찹통에 썬 고구마를 꿀에 담그는, 극히 단순해 보이는 제조공정이지만 각각의 공정에는 이 회사만의 독특한 비법이 숨겨져 있음

1) 나루토 킨토키 : 온난한 기후와 미네랄을 충분히 흡수한 흙에서 자라 윤기 있고 선명한 홍색 껍질을 가지고 있으며, 자연의 단맛이 특징으로 비타민C와 비타민B1을 비롯하여 식이섬유가 풍부한 고구마 품종임

- 특히 고구마를 잘게 썰는 작업은 기계를 사용하지 않고 모두 수작업으로 이루어짐
  - 도쿠시마 현립 공업기술 센터의 연구에 의하면 칼로 자를 경우 단면에 톱니 모양의 요철이 생긴다고 함
  - 생산성을 생각하면 기계를 사용하는 것이 당연하지만 수작업으로 자른 고구마는 단면의 차이뿐 아니라 기계를 사용한 고구마와는 한 차원 다른 제품을 선사한다고 함
- 최상의 자연수로 불순물을 제거한 고구마를 꿀 속에 담그면 고구마가 조금씩 꿀을 빨아들이는데 이 때 다시 한 번 일정량의 꿀을 보충해주는 것이 구리오상점 만의 ‘맛의 비결’ 이라고 함
- 간판상품과 신용을 바탕으로 확보한 두터운 단골 고객들이 있지만 끊임없이 또 다른 제품을 개발하기 위한 연구를 멈추지 않고 있음

## □ 감자 껍질을 재생한 상품도 인기

- 그 중에서도 매년 5~8월에 한정판매되는 계절상품으로서 높은 인기를 얻고 것이 ‘스나지킨토키(すなじきんとき)’ 임
  - 1998년에 거래처였던 도쿄의 한 백화점 담당자로부터 ‘참깨를 사용한 신상품 개발’ 을 요청받아 1999년에 개발한 상품임
  - 잘게 자른 고구마를 하룻밤 사이에 건조시켜 오븐으로 굽는 등 종래의 작업공정에 비해 약 2배의 노력과 시간이 걸림
  - 또한 이 제품은 지역 특산품 콘테스트에서 금상을 수상했는데, 고급스러운 맛과 더불어 스틱 모양으로 만들어져 있어 손을 더럽히지 않고 설탕을 발라서 먹을 수 있고 차가운 보리차에 어울리는 점 등이 높은 평가를 받았음

- 특히 영양가 높은 참깨가 웰빙 바람으로 주목을 받기 시작하면서 매출이 더욱 증가하는 추세임
- 환경을 생각하며 출시된 ‘가와이모짱(カワイモちゃん)’이라는 제품은 제조 공정에서 나오는 ‘고구마껍질’을 재사용한 것임
  - 연간 1톤이 넘게 나오는 고구마껍질은 지금까지는 처리업자에게 위탁해 폐기처분했었음
  - 껍질에 섬유질이 많고 칼륨이 풍부하다는 것에 주목한 거래처로부터 개발을 의뢰받아 상품화한 것이었음
- 이 회사의 제품은 모두 무첨가, 무착색이 기본으로, 그렇기 때문에 유효기한은 짧을 수밖에 없음
  - ‘가격이 비싸도 「품질(品質)」이라고 하는 부가가치를 고집하는’ 전략으로 생존을 도모하고 있음

## □ 성공 요인

- 시장이 크거나 자동화가 가능한 분야에서는 대기업과의 경쟁이 불가능하기에 수작업과 틈새시장 전략을 고수하는 것이 바로 이 회사의 핵심 전략임
  - 유사 제품이 나와도 가격 경쟁을 하지 않고 굳이 번거로운 전통적인 제품 만들기로 꾸준히 자신의 길을 걷고 있음
  - 상품 개발에 있어서는 유일한 원료인 고구마만을 가지고 확대재 생산하는 사업다각화 전략을 쓰고 있음.
  - 깊은 맛을 만들어내는 진짜만을 고집하는 고객을 겨냥한 제품개발이 성장의 원동력으로 보임