

\\ 荃わかめで世界にイノベーションを！ //
世界的デバイス発表の今日、素材菓子日本一※1の壮関、
社長自ら栃木から世界へプレゼンテーション動画を発信。

次のイノベーションを起こせる素材をリポストするキャンペーンも

株式会社壮関（本社：栃木県矢板市、社長：板山 健一、以下壮関）は、世界的デバイス発表の今日、栃木から世界へ、荃わかめを中心とした素材菓子を世界へ広めていく決意のプレゼンテーション動画を発信いたします。

<Sokan グローバルプレゼンテーション動画>

<https://youtu.be/dv57YbX6JCc>

（英語字幕版）

<https://youtu.be/nN34AuxPBa0>



素材で、にっこり。

Sokan

＜＼＼ 茎わかめで世界にイノベーションを／／ キャンペーンを展開＞

この世界に向けた素材菓子でイノベーションを起こすメッセージの発信に合わせ、次のイノベーションを起こす素材を募集するキャンペーンを展開します。

■実施アカウント： 仕関公式 X (旧 Twitter) アカウント

■応募条件：

- ① @PR_kukiwakame をフォロー
- ② 仕関にお菓子にしてほしい食品素材を書いて引用リポスト(引用 RT)

■当選賞品： Sokan 商品 18 品詰め合わせ

■実施期間： 9/13～9/19

＜今秋に新しい CI の導入と主要商品のパッケージリニューアルを実施＞

株式会社仕関はこの 9 月より CI を刷新。海と大地の恵みである食品素材の魅力をいかして、おいしさ・すこやかさ・やさしさをお届けしたい。人に、地球に、にっこりしてもらいたい。そんな想いを込めました。併せて、「茎わかめ」や「干し芋」など主要商品のパッケージデザインもリニューアルいたします。

＜新コーポレートロゴマーク＞

素材で、にっこり。

Sokan

＜新パッケージデザイン＞



壮関は 1991 年の創業以来、お客様本位・品質本位の姿勢で、それまでなかった「素材菓子」というカテゴリを確立させるなど、つねに新しい価値を生み出すことにチャレンジしてまいりました。なかでも壮関を代表するアイテムである「茎わかめ」は、まだアップサイクルという言葉に馴染みのなかった 1996 年、多くが海に捨てられていたわかめの中芯部分に着目し、素材菓子としてアップサイクルにチャレンジし、いまや多くのお客様に愛される商品に成長しました。

地球の人口は 70 億人を超え、環境問題や資源の枯渇などの様々な課題を抱えています。わかめの中芯を素材菓子として初めてアップサイクルした壮関ができることは何か？あらためて問う中で、このたび 2030 年に向けて実現したい姿を「壮関ビジョン 2030」として策定しました。今まで壮関が提供してきた価値を、将来にわたってお届けし続けるために、「素材のもつおいしさ」「健康」「持続可能」という価値提案にいつそうこだわっていくという宣言です。

また新しい会社ロゴマークにセットされた「素材で、にっこり」という言葉には、海と大地の恵みである食品素材の魅力をいかして、おいしさ・すこやかさ・やさしさをお届けしたい。人に、地球に、にっこりしてもらいたい。そんな想いを込めています。

この新しいビジョンと CI のもと、壮関はこれからも新しい価値提案を通じて、より多くのお客様、社員とその家族が、“にっこり” となれるよう努力してまいります。

※1 「素材菓子」No.1 : (株) 富士経済「2023 年食品マーケティング便覧 No.1」素材菓子、メーカーシェア 2021 年実績

株式会社 壮関について

代 表 : 代表取締役社長 板山 健一

所 在 地 : 栃木県矢板市こぶし台 4 番地 1

TEL 0287-48-3301 FAX 0287-48-3303

創 業 : 1991 年 (平成 3 年) 8 月

資 本 金 : 20,000 千円

事 業 内 容 : 水産、農産物加工品の製造・販売

WEB サイト : <https://www.sokan.jp/>

1991 年の創業以来、お客様本位・品質本位の姿勢に基づいて、それまでなかった「素材菓子」というカテゴリを確立させるなど、つねに新しい価値を生み出すことにチャレンジ。海産物では「茎わかめ」を初めて菓子として世に送り出し、農産物では、梅から種を抜き取って柔らかく干した「種抜き干し梅」、お菓子感覚で食べられる「干し芋」など、食材の新しい食べ方を次々に提案、素材菓子メーカーとして成長を続けています。

■ 本件に関するお問い合わせ

株式会社壮関 管理部 広報担当 : 山本 紗織

E-mail : saori.yamamoto@sokan.jp