



「ハバネロを  
日本の食文化の一つに」

(有) 篠ファーム



### ——ハバネロ事業について

01年から、当時世界一辛いとされた唐辛子「ハバネロ」の栽培を開始しました。スナック菓子にハバネロのパウダーが使われたことで注目はされましたが、日本人の口には辛ら過ぎると、青果としての販売では難しかった。しかし、キムチやタバスコ、トムヤムクンなど、日本の食事にも唐辛子が広く使われています。海外の高級ブランドを日本で販売するとき、日本人向けにアレンジするように、ハバネロについても、さまざまなレシピを提案することで普及を図っています。日本で広げるためには味噌・醤油がまず最初と、昨年「ハバネロうま辛黒豆味噌(白味噌)」、「ハバネロ醤油」を商品化しました。その後も「うま辛飴」「辣油」「キャンディー」「蒟蒻」「餡」ほか京都ハバネロの里シリーズとして11種を送り出しています。また、ハバネロという名前ではややとつきにくいいため、篠ファームをもじった“おしのちゃん”ブランドで展開しています。近くハバネロを使ったフルーツソースを発売し、タバスコに置き換わる商品として提案してゆきます。ハバネロは、具体的に利用方法を啓蒙することで、枝葉の商品ではなく、非常に汎用性のある食材として日本の食文化の中で認知されるでしょう。さらに、ハバネロの近縁種であるブットジョローキアという唐辛子品種が、この2月に世界一辛いとギネスに認定されました。すでにその種を取り寄せており、今年、試験栽培を始め、ハバネロとともにおいしく食べられる素材として普及を図ります。

### ——御社の製品の特徴は？

ハバネロが一般化してきたことから、今後、模倣商品も出てくるでしょう。しかし、当社の製品は100%ハバネロの果実を使っていることから、値段はやや高いものの海外からパウダーなどのかたちで提供されるものとは風味が違います。ハバネロ果実は食べてすぐには辛味が来ないのです。まず素材そのものの味を食し、それから融合した味と風味を楽しむことができます。融合するそれぞれの素材が本当においしいものであれば、素晴らしい食材として提供できます。

### ——今後の展開は？

まずは、ハバネロを亀岡市の特産として定着させたい。すでに地元の飲食店など10数軒でパスタやカフェオレ、カツサンド、弁当などにハバネロを取り入れてもらっています。ハバネロによって来店客の興味を引き、さらに付加価値にもつながります。このように、地域の協力を得ながら、街づくりに貢献して行きたい。さらに、その先は京の老舗企業と協力し、京都ブランドとして定着させたい。ハバネロ関連商品は現在11種ですが、これを年内に20種類に拡充するとともに、そのうち3割はロイヤリティを得るブランド展開を図る計画です。メーカーとコーディネイトの感覚をバランスよく取り入れ、事業展開を図ります。東京で専門店ルートの開拓を進めるとともに、京都でしか手に入ることができない商品を用意し、京都ブランドとしての付加価値を高めて行きたい。



### 会社概要

事業内容：農業、園芸商品企画・製造  
所在地：亀岡市馬路町狐瀬20-1  
(登記面) 亀岡市篠町見晴4-11-12  
資本金：300万円  
設立：1996年3月  
従業員：3人  
(URL) [www.shinofarm.jp/](http://www.shinofarm.jp/)  
TDB企業コード：50-049319-5