



短所を短所で終わらせない 工夫と考え方

愛知県碧南市の石川鋳造という鋳物製造会社が販売している「おもいのフライパン」というヒット商品があります。2017年の発売以来9万枚以上売れていて、一時は注文から納品まで3年待ちという状況もあったといいます。このフライパンは鋳物で鉄の塊ともいえるつくりになっており、20cmの小ぶりのサイズでも重さは1.2kgもあります。しかも価格は1万2650円と、フライパンとしてはかなり高価です。

BtoBの事業を中心にしている会社が、持っている技術を生かしてBtoC(消費者向け)の新規事業を目指す事例はよくあります。重く高いにもかかわらず異例のヒット商品になった「おもいのフライパン」には、さまざまな成功の鍵が含まれています。

このフライパンは「世界で一番お肉がおいしく焼けるフライパン」を標榜(ひょうぼう)していて、その機能をアピールしています。重さの原因である、厚めの鉄でつくられている特性がありますが肉を焼くにはメリットとなり、重いのは長所になるのです。商品名の「おもいの～」という言葉も、作り手や使い手の「思い」と引っかけて重さをプラスの意味で使っています。

フライパンが重くて困るのは、普段使いで調理中の料理をひっくり返したり、洗ったり、後片付けしたりするときに扱いにくいからです。また、足の上に落としたり、調理台や家具などにぶつけてしまったりする恐れもあります。この課題に対して、フライパンを軽くするのではなく、肉を焼くとい

う特定の用途に使ってほしいため、非日常をより特別にするものだと提案しています。

ヒットした後の成功を持続させる工夫も注目されます。このフライパンを使い続けてもらうためには、上質の肉を持続的に食べてもらう必要があります。そのため全国各地の肉屋さんと提携して、肉を家庭に届ける「お肉のサブスク(定期便)」のサービスを始めました。肉を定期的に購入する客にはフライパンをレンタルするコースも設定しています。「おもいのフライパン」は通常なら注文から手元に届くまで時間がかかるのですが、提携している肉屋さんならすぐ買えるようにしています。また、とりあえず商品を知りたい、試してみたいという関心を持った人には、フライパンの製造拠点となる工場の見学と、フライパンを使った料理を体験できる施設をつくりました。動画を使った情報発信や経営者のメディア出演、ふるさと納税の返礼品など、さまざまな接点を用意して、新規顧客にアプローチしています。

「重い」と並んでもう一つの短所である「高い」という点については、ある種の趣味の道具であるという位置付けで提案しています。いわばゴルフクラブや釣りざおと同じようなポジションにフライパンを持ってきたのです。趣味の領域なら高価であっても「道具から入る」人も多くいます。こうしたさまざまな提案や工夫を繰り返すことによって、短所を逆に長所へと転換するよう位置付けを変えたのが、この商品の成功の秘訣(ひけつ)であるといえます。

地域経済アナリスト／コンサルタント 渡辺 和博



合同会社ヒナニモ代表。元日経B P総合研究所上席研究員。筑波大学大学院理工学研究科修士課程修了後、日本経済新聞社入社。IT分野、経営分野、コンシューマ分野の専門誌の編集を担当。日経B P総合研究所上席研究員として全国の自治体・商工会議所などでコンサルティング、講演を実施。消費者起点をテーマにしたヒット商品育成を支援。2025年4月から現職。著書に『地方発ヒットを生む 逆算発想のものづくり』(日経B P社)、『NHKラジオ『マイ! あさ』マイ! Bizコーナーでも地域の事業者の取り組みを定期的に紹介している。

「いただきます」「ごちそうさま」
わたしたちは魔法のことばをもっている。



SHODA SHOYU 特級 しょうゆ

「いただきます」「ごちそうさま」
「おいしい」に寄りそいたい。
日本の食文化を支える、縁の下の方持ちでありたい。
これからも、ひたむきに取り組みつづけます。



正田醤油株式会社
〒374-8510 群馬県館林市栄町 3-1

ご宴会のご案内

忘年会、新年会、歓送迎会、
謝恩会など各種ご宴会を
お受けいたします。



飲み放題
2時間付

ご予約
承り中

—ご予算—
おひとり様
税込 **5,500円**~



発酵レストラン
JOYHOUSE 別館

お問合せ

ジョイハウス
中国料理 **桃林**

40名様まで 別途貸切(有料)も可能

人数

50名様まで

☎0276-76-8811

ご予約

☎0276-73-4669



ご予約に応じて
メニューをご提示致します。
貸切(有料)含め、
お気軽にご相談ください。

