



烏骨鶏本舗社長 石原千照さん

烏骨鶏の卵の魅力を 世界にも発信したい

なでしこ力



石原千照さん

「栄養豊富な烏骨鶏の素材を通して人々の健康に貢献したい」と業績を伸ばす烏骨鶏本舗（岐阜県大垣市）。一個数百円する烏骨鶏の卵を主原料にした商品は高額になるが、現在はギフト関係を中心に業績をあげている。創業して14年。石原千照社長は何度も困難にぶつかりながらも戦略を変えて進んできた。

一年に40個ほどしか卵を産まない烏骨鶏の卵は高い栄養素が含まれ「薬膳食材の王様」と言われている。同社の商品は烏骨鶏の卵を使ったカステラ、バウムクーヘン、エッグタルトなど。材料が高額のため商品単価は一般のものより高いが、現在はデパートやギフト会社が扱い、贈答品や企業の記念品など珍重されている。美容に良い成分が多いとされ、母の日が最も売れるという。烏骨鶏本舗は商品価値の高さで勝負しているのである。

同社社長が石原千照さんである。「女性社長」というより「社長夫人」という雰囲気、物腰が柔らかく静かな語り口。自社工場を持たず、「どう売るか」を常に考え、模索しながら販路を広げてきたパワーはどこに隠れているのだろう。

専業主婦だった石原さんが「二人の子どもの学費のために」とパートで働き出したのは38歳の時、化粧品や健康食品を販売する会社で、当初はサンプルの袋詰め作業などを行っていた。入社1年前に原材料を仕入れていた取引先の会社が倒産し、石原さんが勤めていた会社が

買い取ったのが烏骨鶏の卵を生産する会社だった。しかし卵の販路や製品化の工場を知らないまま買い取ったため、生産され続ける烏骨鶏の卵は行き場を失った。

「皆、とにかく売ってこい」というその会社代表の命令で、社員が売りにまわったものが高額のため全く売れない。営業未経験の石原さんも同様だったが、サービスエリア（以下SA）に目を付け、烏骨鶏を材料にしたカステラの販売を考えついた。会社がある大垣市は昔から和洋菓子の製造販売をする名店が多い。石原さんは市内全店の店のカステラを食べサンプル作成を依頼することにした。縁あって協力を得られた菓子職人からは「こんな力のある卵はほかにないだろう」と驚かれた。烏骨鶏の卵は鶏の卵よりかなり小さいが、黄身の大きさは変わらない。黄身の割合が高く焼きあげると、見たこともないような黄金色のカステラができあがった。

「烏骨鶏かすてら」として商品化ができたものの原材料費が高いため、烏骨鶏かすてらは価格を抑えてもハーフサイズで1200円が限界