



(株)ライフサポート 製品開発部 課長

## 前原 梨奈

MAEHARA RINA

1999年 柏崎市出身  
2021年 (株)ライフサポートに入社  
2021年 「はまたろう」オープン

柏崎市荒浜に昨年11月にオープンした「はまたろう」は、地元・荒浜産のさつまいもを使用した、甘酒・やきいも・スイーツの直売店。「はまたろう」を運営する、ライフサポート代表の赤澤信彦さんは、荒浜地域の人たちの協力を得て畑の土づくりから始め、耕作放棄地を見事にさつまいも畑へと復活させた。さらに、収穫したさつまいもを使った商品の開発を、以前から親交のあった元・原酒造杜氏の平野保夫さんに相談。平野さんのアイデアから、さつまいもの品種ごとの色や味を生かした4種類の「あまざけ」が完成。はまたろうの看板商品として販売されている。

荒浜地区は、昔からおいしいさつまいもが採れる場所。徐々に耕作放棄地になっていく様子を「赤澤社長がなんとかしたいと始めた会社です」と教えてくれたのは、広報などを担当する前原梨奈さん。はまたろうで働ききっかけになったのは、「赤澤社長と高校時代の恩師が偶然知り合いだった」から。お菓子などの食品製造や成分分析の経験はしてきたものの、最初は不安もあったと振り返る。

入社後はさつまいもを育てる畑の作業を経験した。その後、甘酒の開発に携わり、

平野さんに付いて何度も試作を繰り返してさつまいもと麴のベストな仕込み配合を探った。昨年11月のオープンから販売も担当。当初は甘酒とやきいもの販売だったがお客さんからの要望もあり、さつまいもを使ったスイーツの開発も始めたという。スタッフ皆でアイデアを出し合い、試作を重ねて2カ月後の今年1月にはスイートポテト、大学いも、チーズケーキ、さつまいもチップス、甘酒プリンを商品化。翌月にはドーナツやクッキー、マフィン、モンブランを発売、さまざまな商品のアイデアを試作、商品化してきた。ところが、昨今の焼いもブームのおかげもあり、収穫したさつまいもが無くなるというハプニングが起きてやむなく休店。今年のさつまいもの収穫を待って、ようやく10月から再オープン。土日限定のシュークリームがおいしいと話題になっている。

前原さんは商品の企画や製造、販売、広報、イベントの出店と、まさに八面六臂の活躍だが、「自分一人で頑張っているわけではなくて、常に相談できるベテランのスタッフさんたちが支えてくれているおかげです」と笑顔を見せる。さつまいもを一本一本ブラシで丁寧に洗ったり、お菓子を一つずつ包装したり、作業を分担しながら皆で仕事を進めていくのが楽しいという。「商品開発にもっと力を入れたい」と前原さん。今後はキッチンカーでの出店やさつまいもを使ったドリンク、アイスクリームの開発も進めていきたいと前を向いた。



お問い合わせ

はまたろう

柏崎市荒浜3-1-8

☎ 0257-35-9900

営業 金・土・日・月

10時～17時 (Pあり)



Instagram