

人との出会いが生み出した入手困難な「幻のラムネ」

イコマ製菓本舗 奈良県生駒市

静かな住宅街の自宅でラムネ菓子を製造する『イコマ製菓本舗』（代表・平口治氏）。ここで手作りする「レインボーラムネ」が、入手困難な“幻のラムネ”として今全国で人気を集めている。

販売方法は直販のみだが、年に数回ある先着順の事前予約会かハガキ抽選で当選しなければ、そもそも購入権すら得られない。昨年11月の予約会には3,000人近いファンが列をなし、ハガキでの抽選には1万通以上の応募があった。

この入手の困難さは、わざと購買意欲をあおっているわけではなく、家族とパートあわせて5人で製造から袋詰めまで完全手作りしており、どうしても大量生産することができないためだ。



晴れの日と雨の日で、また夏と冬でも、原料の配合を微妙に変えて独自の口どけを作りだす。

人気の秘密は、もちろんまずはその風味。桃をベースにした独自の香味とわずかな酸味、そして優しい甘さのバランスが絶妙だ。直径約2cmとラムネとしては非常に珍しい大きさだが、独自の製法により外が硬くて中が柔らかく、舐めているうちに割れて自然に広がる口どけも癖になる。価格は800グラム（約260個）入りで500円と、非常に良心的な設定となっている。

1964年の創業以来、有名メーカーの下請けとして菓子を作ってきたが、自らが主導権を持てるオリジナル製品を作るべく、今から約10年前にレインボーラムネを開発した。

販売方法も直販のみとしたが、その際、直販や通販のノウハウを指導してくれたのが、かきもち製造で有名な高山製菓株式会社の齋二勇治^{さいに}会長。同じ生駒の地で食品製造を手掛ける縁で長い親交を結ぶ二人だが、平口氏は「目指せ高山製菓という目標で頑張れた」と齋二会長に感謝する。

一切広告はしていないが、インターネットの口コミでその味わいや入手困難さが噂となり、それを聞きつけた雑誌やテレビ番組でも取り上げられ、さらに噂が噂を呼んでここ数年で全国に熱心なファンが広がっていった。



名前の由来は、あるニュース番組でサッカーのシュートシーンを「レインボーシュート」と表現していたことから。

3年半前に平口氏が身体を壊して入院し、受注をキャンセルせざるをえず注文者にお詫びの通知を送ったことがあった。すると全国から、抗議ではなく、平口氏の体調を気遣う手紙が沢山戻ってきた。「これだけ楽しみにしてくれる人がいるなら辞めるわけにはいかない」と元気づけられた平口氏は、病を克服し無事現場に復帰した。

「要所要所での人との出会いに助けられてここまで来た」と振り返る平口氏。これからも素朴な味わいのラムネを全国に届け続けたいという。

(吉村謙一)



イコマ製菓本舗

〒630-0243 奈良県生駒市俵町1421-2
TEL: 0743-73-4614 FAX: 0743-73-4608
URL: <http://www.ramune.net/>