

「蜜漬け機」導入による品質の安定 量産化と新製品の開発

小豆加工品の生産性を大きく高める「蜜漬け機」の導入



恋に落ちる瞬間のことを思い出して欲しい。もう昔の話だから、と言わずに。そのほとんどの場合、相手を見つめていることが多いという。「ひと目惚れ」の場合ですら、実は相手を5秒以上も見ているんだとか。もちろん、高嶺の花を見続けていても成就しない場合が多い。さて、甘い恋の話ではないが、「見続ける」といえば「もりもと」では小豆加工品の生産性を高める「蜜漬け機」を導入。今後はユネスコ無形文化遺産となった日本食の一端でもある和菓子、特に小豆製品の拡充を図る計画がある。和菓子部の東部長に話を伺った。

開発 動機

従来から「冷やしあずき きたろまん」という商品は製造、販売していた。小豆を生（生豆）から炊き、蜜漬けした「鹿の子（かのこ）」状態でカップへ投入。寒天の入った蜜と合わせたもので、小豆本来の味、粒感を提供することをコンセプトに開発した商品だった。しかし、小豆を炊く工程と蜜漬けの工程で設備が分かれており、その工程間で小豆がつぶれることもあったという。「この『蜜漬け機』は『炊く』から『蜜漬け』までを一連の工程で処理できるんですよ。蜜漬けと言いながらも、小豆を炊くことまでできるんですから」と、東部長。これにより小豆へのダメージを軽減、高品質の製品が実現する。



実施 内容

製品のメイン素材である小豆、これには北海道産の新品種「きたろまん」を使用。粒が大きく、ふっくらとした姿で、赤みの深い茶褐色が美しい。従来の品種よりポリフェノールの含有量が多く、栄養価の極めて高い小豆だ。この特色を存分に生かし、本来の味わいを引き出したのが「冷やしあずき きたろまん」である。小豆の和菓子といえば「あんこ」のイメージが強いだろうが、あえて小豆をそのまま食べるような、新しい感覚のスイーツとして開発された。2013年の発売当初は期間限定商品だったが、店舗での売切れが続出。翌年、通年販売を決定。「蜜漬け機」の活躍もあって、さらに豊かな風味を楽しませてくれている。

事業 成果

「冷やしあずき きたろまん」は独立行政法人北海道立総合研究機構と共同で開発に取り組み、商品化したものだった。小豆を使った商品の強化を考えていた時期でもあり、安定的な品質での量産化は最優先事項。「蜜漬け機」の導入はすべての問題をクリアし、生産性の向上にも寄与することになる。さらに、鹿の子の安定生産が可能になることで、同素材を活用した新商品の開発にも取り組んだ。和菓子製品の売り上げ拡大という目標もあったが、何よりその鹿の子の味わいが優れていたからこそ。満を持して「北海道高級最中 きたろまん」、「薄皮饅頭 きたろまん」が登場する。素材の小豆はもちろん「きたろまん」だ。

今後の 展望

「北海道高級最中 きたろまん」は道外を始めとした北海道物産展や卸業者、高級スーパーなどを通じてプレミアム志向の付加価値を付けて販売。外販事業を中心とした販売の拡大を目指す。「薄皮饅頭 きたろまん」は価格を1個110円に設定し、値頃感を演出。自社店舗を中心とした販売を行っているという。東部長は「小豆加工専用に移働している『蜜漬け機』を果物にも応用し、ケーキなどの洋生菓子への展開も考えています」と今後の展開にも自信を見せている。北海道産の新品種小豆を北海道の菓子メーカーが商品化。オール北海道のブランド力を武器に、道外へも大きく羽ばたいて欲しい。

革新ポイント！

安定した品質での商品化を支える「蜜漬け機」
生産性を高める一連での工程で処理が可能に



「炊く」から「蜜漬け」までの工程を処理する蜜漬け機。



小豆商品の「次の美味しさ」を生み出す和菓子工場。



次代の手がかり 和菓子部 部長 東 和宏

私達もりもとは、創業以来北海道の良質な原料・素材を使用し、自分達が納得できる最高の味を追及して参りました。開発という「ものづくり」も常にお客様志向で取り組んでおります。今回の事業に当たって補助制度を受けましたが、その補助率が2/3と非常に高く、大型設備投資を検討する際にはとても助かりました。初めて補助制度を使用した平成25年度補正以降、26、27年度補正でも採択された事を心よりお礼申し上げます。今後も商品販売のみならず、それ以上の夢と感動・喜びを提供できる店作りを行う所存です。



株式会社もりもと

代表者名 代表取締役 森本吉勝
設 立 昭和24年
資 本 金 1,000万円
従業員数 855名（うち社員420名）
事業内容 和洋菓子・パンの製造小売業
住 所 北海道千歳市千代田町4丁目12-1
電 話 0123-23-4181 FAX 0120-26-0211
U R L <http://www.haskapp.co.jp>

