

丸刃水切切断機の導入によって、「生切り製法」の技術を継承。若手の匠を育てる組織体制の構築に成功した。

事業概要

丸刃水切切断機、中型仕上げ練機、味付け用ドラム混合機を導入し、商品・時間のロスが減り、生産性が10%以上向上。コンタミネーションについても、分離に成功し、安全性が大幅に高まった。

取り組みの経緯

厳選された良質の国内産もち米を使用し、お米一粒から生まれるおいしさを最も引き出す「杵つき・天日干し」というこだわりの伝統製法を守り続けている。職人が丹念に手仕事により仕上げた、香り高く味わい深いあられ・おかき。中でも、厚焼きのしっかりとしたおかき「九重」は、「第25回全国菓子大博覧会」で名誉総裁賞を受賞した逸品だ。

しかし現在、米菓子類市場は成熟化し、需要は横ばいの状態が続いている。一方、近年では「やわらかい食感の米菓」がブームとなるなど、消費者の趣向も多様化していることから、メーカーは多品種小ロットの製造を求められている。商品の競争力を強めていくために、池田屋が得意とする、伝統製法が生み出

す「ふんわり食感」を持った高品質おかきの技術を伝承しながら、より独創的で素材の良さを生かした商品作りに取り組むことにした。

事業の具体的内容及び成果

新たな設備として、丸刃水切切断機、中型仕上げ練機、味付け用ドラム混合機を導入した。まず、今まで使用していた生切りの機械は、とても古く調整やバランスをとることが難しかった。ベテランの一人の職人しか機械を使えず、その職人の勘と匠の技のみで、強みであった「やわらかい食感」のおかきが生み出されていた。しかし、丸刃水切切断機の導入により、業務を標準化させることに成功し、製造が容易にできるようになった。ベルトのズレなどが減り、製造工程での商品ロスが減少し、調整やメンテナンスも簡素化され時間的ロスも減少した。機械の操作がしやすくなり、若手社員が伝統製法と技術をスムーズに継承することができた。

また、中型仕上げ練機によって、様々な素材を生地に直接練り込むことが可能になった。ピーナッツやゴボウ、しらすなど、見た目・食感・味の密度など、上からふりかけた場合とは全く異なる、練り込みでしか実現できない大きな差が生まれ、他社商品との差別化になり、商品の競争力がより強まった。生産効率の向上については、これまでは単一ラインでいくつもの練り込み商品を製造していたため、設備洗浄や段取り替えに時間がかかっていた。しかし、中型仕上げ練機が2台導入されたことにより、単一ラインによる多品種小



▲本格堅焼きおかきの「九重」をはじめ、40～50種類のバリエーション豊富なあられ・おかきが揃っている

有限会社 歌舞伎あられ池田屋

〒300-1544 取手市山王266番地

TEL.0297-85-8231

FAX.0297-85-8375

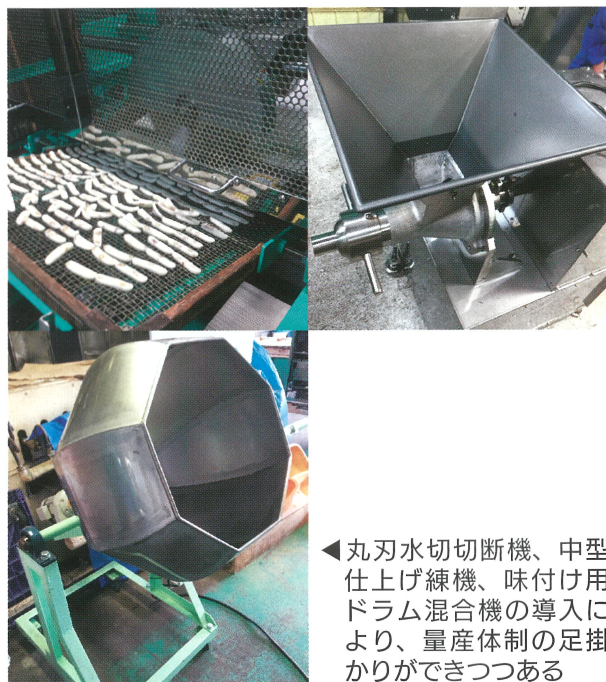
http://www.kabukiarare.com

資本金：300万円

従業員数：19人

企業概要

創業昭和8年。昔ながらの製法（杵つき・天日干し）にこだわって、手作りのあられとおかきを製造している。餅がやわらかいうちに切断する「生切り製法」を得意とし、外はカリッと、中はフワッとした独特な食感が楽しめる。また、もち米や醤油、塩など厳選素材を使用し、おいしさを常に追求している。



◀丸刃水切切断機、中型仕上げ練機、味付け用ドラム混合機の導入により、量産体制の足掛かりができつつある

ロット生産を回避できるようになったため、設備洗浄などに多くの時間をとられることがなくなり、より効率的に生産体制を組むことができるようになった。

同じく、多品種小ロットの生産体制を確立するにあたり、味替えのための掃除や段取り替えがネックになっていたが、味付け用ドラム混合機の導入により、段取り替え時間の大幅な短縮と、生産効率向上の実現にも成功。

アレルギー問題でよく取り上げられる、原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料などが意図せず混入してしまう「コンタミネーション」の防止についても、中型仕上げ練機を2台導入したことにより、完全に分離することに成功した。これによりこれまで以上に安全性が高まり、多角的な商品開発が可能になった。他社との大きな差別

化であり、商品開発においても大きなアドバンテージでもある。

事業成果の活用・今後の取り組み

今後は、導入した設備をフルに生かして、時代のニーズに合った様々な商品を作っていきたいと考えている。「練り込み商品には可能性がたくさんあり、誰もやったことがないあられができれば楽しいですね。やる気があれば何でもできますから」と池田社長は意欲的に話す。また、原料がお米のため高カロリーだと敬遠する人が増えたので、今後は健康をより意識したカロリーを抑えた商品を作りたいともいう。県産ゴボウを練り込んだものなど、地元には魅力あふれる素材が溢れているので、その可能性は無限に広がっている。より独創的で素材の良さを生かした、「ふんわり食感」を持った高品質おかきの誕生が、今から待ち遠しい。



有限会社 歌舞伎あられ池田屋
代表取締役 池田 裕児 さん

みんなが食べておいしいもの、そして、食べた時に驚きを感じられるようなおかきとあられ作りに励んでいる。また、職人の地位を今よりも上げていき、誇りを持って仕事をしてほしいと願っている。「そのためには利益の取れる仕事をしていかなければ」と、日々取り組む。