



START 事業の背景

老朽化が進む機械を一新し、 新たな機械をつくる

米菓製造の根幹を担うといわれる米の粉を蒸し練りする「蒸練機」。長年、新野屋の味を作り続けてきたが老朽化が進み、入れ替えをしなければいけない時期になっていた。ちょうど同時期にもづくり補助金を知り、機械購入の助けになればと申請。初代の機械は古く、設計図はないので、機械屋さんと何度も打ち合わせ、新野屋専用の蒸練機を製造することとした。試運転で不備が見つかり、何度も失敗するなど苦労も多くあったが、従業員と機械屋さんが一丸となり、完成させることができた。



ACTION 取組の内容

これからも安定して 生産を続けるために

新しい蒸練機のおかげで生産工程の効率化と品質の安定が可能になった。導入以前、米の粉を蒸す温度はベテラン職人が経験を基に蒸し、加減を見ながら調節していた。しかし、機械を導入したことで一定の温度と圧力の設定が可能となり、安定した品質で生産できるようになった。さらに、以前はもち米やうるち米のみの原料を使った生産だったが、新たに練り機の導入も叶ったことから、古代米を使った商品を販売できるようになった。



ABOUT 私たちについて

どんな人でも菓子を食べられ る世の中にしたい

1894(明治27)年に羊羹を中心とした和菓子屋を創業した初代新野信太郎。菓子が贈答中心だった時代に「自分用にどなたでも食べられる菓子を」と考え、仕入れ値を抑えられる米菓製造に着手。人件費を抑えるため、米菓業界では先進的だった製造機械を導入した。しかし、当時は家で餅を焼くなど煎餅をわざわざ買う必要がない時代。隠し味に小魚の粉を練りこみ、味の変化をつけた(現在は殻入り海老粉に変更)。こうして新野屋の看板商品「網代焼」が完成した。



FUTURE 今後の展開

素材の味を活かすため シンプルな製法を守り続ける

昔ながらの味を守り続けたいという想いから、「網代焼」の味は初代が商品を開発した頃からほとんど変えていない。私たちの商品は、少数の素材・単純な工程で作るものばかりだが、それはシンプルな作り方のほうが素材の味を活かせると考えているから。特に人気商品の「かたもち」の主原料

はお米と塩のみで、昔農家で自家用に作られていた米を練って焼いた煎餅と同じ素材しか使っていない。そのほうが、新潟産の米の味が活かされるのだ。古くから続く商品には続いている理由がある。長年受け継がれてきた新野屋の味をしっかりと守り続けていきたい。

創業して125年以上。創業者の想いを大切にしながら、これまでの新野屋の味をしっかりと守っていききたいです。



専務取締役
新野 良子氏

CASE

5

平成25年度

株式会社新野屋

老舗菓子店が生地製造機を一新！ 生産体制の安定化を図る



Info

■ 食品製造業

株式会社新野屋

住 所 新潟県柏崎市駅前 1-5-14

T E L 0257-22-2337

U R L <https://www.aranoya.co.jp>



会社 HP