

有限会社 ジョアン

事業計画名

地元食材を使用した高品質小型菓子パンの開発
及び高効率生産化



店舗内のパン（入江店内）

事業に取り組んだ経緯・背景

地元食材を使用した菓子等は多く販売されているが、食材の食感や味を残した商品はなく、さらに高価格であった。また、時短、休日取得などいわゆる働き方改革が工場現場でも求められており、当社として商品の多様化と質の向上を図りつつ、作業労働の効率化と集約化を進める必要があった。特に小型パン菓子ラインにおいて、多少手間が掛かって機械導入による自動化により、均質な商品の量産化につながると考えられた。

事業内容

本事業では、包餡機（包餡ロボット）を導入、従来手作業であった小型菓子パンのライン化を通じて

食感や味を残しつつ安価で気軽に利用できる新商品の開発に取り組んだ。ソフトクリームフリーザーによって、地元食材を使用したソフトクリーム。またそのソフトクリームを冷凍フィリングとして使用した製品の適正テストを行った。

●地元食材が持つ風味や栄養価を維持する小型菓子パンの開発

地元食材の風味や食感の維持を考慮し、なおかつ、保存料を使用しないで長期保存させる一次処理方法・冷凍保存方法による加工を行い、「野菜が苦手な子どもや野菜の摂取量が少ない女性等に低価格で気軽に地元野菜を味わっていただける商品」をテーマにした試作開発を行った。

●小型菓子パン製造工程のライン

原材料の加工・保存方法を考慮し、内容フィリング、新たな外皮の試作検討。店舗での使用フィリングにおいても、本事業によるライン工程を共有し、順応性の確認を検討した

●冷凍フィリングを使った試作・開発の考案

ソフトクリームの製造について、冷凍フィリングの保管温度の適正における、フリーズ（冷凍）、リタード（解凍）の適正な時間、温度をポイントに製造工程、製品内容に沿った商品管理、製造ができるかを、試作品をもとに確認した。

事業の成果

包餡機的能力20個/分（平均値）なら6分で120個の生産が可能で、ライン導入にて、同等生産の時間にして1/20の作業時間、製造コスト等に大きな差を生じることが、確認できた。それによって、地元産、原材料を使用しパン生地、菓子生地、フィリングを制作した。冷凍フィリングの使用について製造工程、製品内容に沿った商品管理、製造ができるかを、試作品をもとに確認できた。それによって多品種生産と均質化と作業効率化が実現できた。

事業の現在の状況

地元産、原材料を使用しパン生地、菓子生地、フィリングを制作しつつ、今後も地元食材が持つ風味や栄養価を維持する小型菓子パンの開発に取り組んだ。例えば餡入りパンは包餡機の導入で多種多様なものが量産できるようになってきた。機械稼働率はまだ高められるので検討していきたい。さらに、当社では多店舗が進展している中、店舗と工場との求められる役割も変わってきている。店舗の特性は活かしつつ、工場としても標準的な商品の供給と各店舗に合わせた商品づくりを進め、各店舗では付加価値を付けて欲しいと考えている。



包餡機作業写真



代表取締役 藤澤 謙聖

有限会社 ジョアン

◇代表者名 代表取締役 藤澤 謙聖
◇設立年月日 平成3年4月30日
◇所在地 〒920-0214
金沢市三ツ屋町口2-3
◇TEL：076-237-7577
◇FAX：076-237-7577
◇E-mail：jifactory@olive.plala.or.jp
◇従業員数 86人
◇資本金 10,000千円

【得意分野】

各種パン、菓子製造

【主要取引先】

中野商事、能崎物産、カナカン、北國屋商店、泉商事、ホクト商事、カネカ食品、オーミヤ

【商品】

各種パン菓子、焼き菓子、スイーツ等

【代表者から一言】

当社は、昭和63年に創業したパン菓子製造業社で、平成7年に現本社（金沢市三ツ屋町）に開店しました。平成18年には野々市店、平成20年には、自社工場を建設し、平成25年には、入江店を開店させました。

現在店舗3店と自社工場の体制で地元密着を基本姿勢とし、安心、安全な手作りパンの提供に取り組んでいます。



店舗写真・入江店