

株式会社 シャトレーゼ



●菓子・アイスクリーム・パン・飲料等の製造、販売 / ワインの販売 / フランチャイズチェーンの全国展開 / レストランの営業

■ 代表者名 代表取締役社長 齊藤 誠
 ■ 創業年月日 1954年（昭和29年）12月20日
 ■ 所在地 〒400-1593
 山梨県甲府市下曽根町3440-1
 ■ TEL 055-266-5151 ■ FAX 055-266-5268
 ■ E-Mail info@chateraise.co.jp
 ■ URL http://www.chateraise.co.jp
 ■ 業 種 食料品製造業
 ■ 資本金額 5,000万円 ■ 従業員数 1,664人

インタビュー



商品本部
商品開発部
研究開発課長
保坂 徹

テーマ 味の数値化技術導入による商品開発の強化と売り上げ拡大

味を数値的に管理できる味覚センサーを導入。味の分析技術を活かして、通常品に負けない味の低糖質のどらやきの開発に成功し、売り上げ拡大につなげた。



新たに導入した味覚センサー

食品にとって味は、消費者の購入の決め手となると重要な要素である。消費者が求める味を作り出すために、素材にこだわり、高品質で安全・安心な商品の開発に取り組んでいるシャトレーゼでは、素材の良さを引き出すためのノウハウを数多く蓄積している。

しかし味については、開発担当者の勘と経験に頼らざるを得ない部分が多く、管理の徹底が難しい。そこで味を甘味、酸味、苦味といった要素に分解して数値化する装置「味覚センサー」を導入することにした。

味覚センサーの導入により、商品開発時の味の見える化、原料が変更した場合の味の同一化、試作品製造の効率化、さらに商品開発においての低コスト化などが可能になった。

また味覚センサーの導入を機に、これまで味づくりが難しく、開発時間も要する低糖質和菓子の開発に挑戦した。

ここ数年、糖質ダイエットなど血糖値コントロールが話題となっている。食後の血糖値上昇を抑える食事は糖尿病患者だけでなく一般的にも注目され、糖質オフ・ゼロ食品も数多く開発されている。しかし低糖質菓子の多くは洋菓子で、あんこやもち米、砂糖など血糖値を上昇させるものでほぼ構成されている和菓子は市場にほとんど存在しない。

同社は7年前から製造、販売している低糖質の

ケーキやプリンなどの洋菓子の製造ノウハウと、導入した味覚センサーによる味の分析技術を活かして、低糖質の和菓子の開発に取り組んだ。

団子、おかき、饅頭、かき氷、どらやきの5種類を試作検討したところ、どらやき以外は食感や味、形状などにおいて製品化には多くの時間を要すると判断し、どらやきに絞り込んで行った。

通常の和菓子で使用している材料がほぼ使えないものの、低糖質品であっても通常品と変わらない美味しい商品の開発を目指し、味覚センサーで通常品の味と比較しながら不足する味は添加し、雑味は除去しながら試作を実施。美味しさを与える素材として、味わいに深みを与える醤油を隠し味的に使い、また旨味を与える抹茶も使用することにした。



開発に成功した低糖質和菓子「やさしい糖質生活どらやき」

社内モニター調査や摂食後の血糖値の変化を確認する試験などを経て、2016年2月に「やさしい糖質生活 どらやき」の名称でこしあん和菓子2種類を発売。糖質はどちらも1個あたり、糖尿病患者への負担が少ないとされる5g以下を実現した。他社の低糖質をうたっている商品に比べて少ない糖質でありながら味わいも良いことから、糖尿病の人はもちろん、糖質が気になる人にも人気があり、糖質ダイエットに関する書籍などでも取り上げられる商品となった。

素材へのこだわりが、お菓子作りの原点



オートメーションの導入により衛生的に効率よく製造し、安全・安心で、お値打ち商品を実現している

1954年に今川焼き風のお菓子「甘太郎」の店を甲府市内にオープンしたところから始まったシャトレーゼ。創業時から北海道産の小豆や当時は貴重だった本物の砂糖など素材にこだわり、「おいしいものを、お値打ちで」という精神でお客様に商品を提供する姿勢は、60年以上を経た今も変わらずに受け継がれている。

ハケ岳山麓の契約牧場から毎日直送される搾りたての牛乳、契約農場と協力してエサにもこだわったうみだて卵、北海道十勝産の小豆を白州の名水

シャトレーゼのお菓子を食べて笑顔になってほしい

今回取り組んだ低糖質和菓子の開発も、「糖尿などを患っていて糖質制限をされている方にも笑顔になってほしい」という思いから始まった。



ケーキ、洋菓子、和菓子にアイスクリームなど店舗には400種類以上の商品が並び

市場には低糖質のお菓子がいろいろ出ているが和菓子の種類はとて少なく、美味しさを追求した商品も少ない。同社は味覚センサーを導入し、数値的に味を分析することで、糖質を抑えながらも美味しい和菓子づくりに挑戦した。

「当初は5種類の開発に挑みましたが、なかなか形にさえならず、どうしたら美味しいといえるものができるのか毎日寝ても覚めても考えて、失敗も何度したかわかりません。でもどうしても製品化したくて必死でした」と保坂さんはしみじみと振り返る。

そんな中で強力な助っ人となったのが味覚センサーだ。あんこの味の特徴を味覚センサーで分析することで、過不足している味を調整することができ、また通常品と比較することで、より通常品

で炊き上げたあんこなど、素材へのこだわりは同社のお菓子作りの原点だ。

「ケーキのスポンジは添加物を一切使わず、選び抜いた新鮮な素材が持っている力で膨らませています。そんなこだわりの素材を活かした安全で安心、そして美味しいお菓子を届けています」と商品開発部の保坂徹研究開発課長も胸を張る。

同社は全国に470店舗を展開していて、扱っている商品は常時400アイテムに上る。50年以上前から愛され続けているアイスクリームやシュークリームなどの定番商品に加え、旬のフルーツなどを使った季節商品なども合わせると、年間に扱う商品は1200アイテム以上。その一つ一つが常に見直され、リニューアルされている。

「当社のお菓子を食べて笑顔になってほしい。その思いがシャトレーゼのお菓子作りの基本です。お菓子メーカーとして普通の生活に楽しみを提供していきたいという思いで取り組んでいます」と保坂さんは優しい笑顔で語る。

に近い美味しさを追求することができた。

「試作回数も減らすことができ、コストの削減にもつながりました」と助っ人の活躍ぶりに保坂さんにもっこり。

「やさしい糖質生活 どらやき」は、新たな技術導入とお菓子作りへの熱い想いの掛け合わせにより生まれた、まさに新しい商品なのだ。

「今回、開発を見送った団子や饅頭もまだあきらめていません。糖質制限されているお客様にも選ぶ楽しさを感じてもらえるように、長期スパンで開発に取り組み、低糖質和菓子のバリエーションを増やしていきたいと思います。多くの方がお菓子を通じて笑顔になれるように、これからもさまざまな商品の開発に取り組んでいきます」と力を込める保坂さん。

そんなあたたかい想いで作られているシャトレーゼのお菓子は、今日も全国各地のお客様を笑顔にしているだろう。



やさしい糖質生活ブランドの低糖質スイーツ