

高品質な和菓子の海外展開に向けた生産体制の確立と技術の向上

有限会社とも栄菓舗

事業分野の類型
一般型
　試作開発＋設備投資

ものづくり技術
製造環境

事業の概要

　これまで旧型設備や簡単な設備のみを使用し、ほぼ手作業で和菓子作りを続けてきた。
　しかし、海外取引の引合いが増えるにつれ、従来の製造環境では、限界を感じてきた。
　本事業での設備の導入により、格段に生産性が高まり、品質もばらつきが少なく安定供給できる目途がたった。また、輸出には製造工程での様々な基準をクリアしなければならないが、新設備を使用することにより、温度管理履歴もデジタル表示できるようになり、乳・卵等の焼成温度時間の証明も容易になった。
　今後、顧客・エリアごとへのオリジナル菓子提案も見込まれる。

事業の内容　取組みの経緯・実施内容

【取り組みの経緯】

　地域密着の老舗和・洋菓子店として、どら焼きをはじめ、焼き菓子、蒸し菓子など、あらゆるジャンルの和菓子を大部分の工程手作業で製造してきた。一方で、冷凍保存技術を早くから導入し、作りたての味を落とさずに鮮度を長期間維持できることで､海外輸出が可能になっている。
　滋賀県とアメリカミシガン州との文化交流事業をきっかけに、シカゴに拠点を置く日系商社Yamasho, Inc.のネットワークで北米日本食レストラン向けの和菓子を受注し、国際線機内食デザートに採用されるようになった。これに伴い、原料や温度管理、品質の均一性などについてアメリカ輸入食品管理機関FDAの基準を満たす必要が生じているが、手作り中心の生産体制では基準を満たすことの証明が難しく、対応に限界が生じてきた。



シカゴ新報の1～2面に掲載（2013/5/24）

【実施内容】

　海外展開による生産量増加への対応と品質管理に主眼を置いて、菓子製造のための下記装置を導入し、試作品について試食アンケートを実施した。
①焼き菓子の芯温計測機能付きオーブン
②団子・餅菓子用蒸練機
③半自動どら焼機
④ボイラー一体型高性能蒸し器
⑤角折包装機
⑥金属探知機
⑦フードプリンター
⑧超音波スライサー

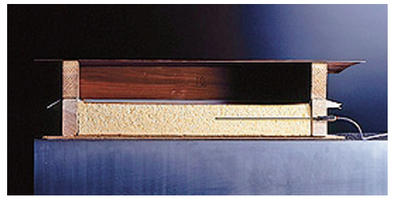


焼き菓子の芯温計測


半自動どら焼機

事業の成果　取組みの成果・今後の活動方針

【取組みの成果】


カステラの芯温計測

　原材料に乳や卵を使用する場合、輸出において、焼成時の中心温度と時間が、FDA基準をクリアする必要がある。芯温計測機能付きオーブンでは芯温が3点の測定値を出せることから、熟練の勘に頼らず適温調節が可能になり、FDA基準に求められる焼き時間や芯温の証明も手軽かつ正確に行えるようになった。
　ボイラー一体型高性能蒸し器は、庫内を柔らかい蒸気で一気に包み込み、セイロの上下入れ替えなどの手間もなく、まんじゅうや蒸し団子がつや良く仕上がる。


高性能蒸し器


団子・餅菓子用蒸練機


金属探知機

　団子･餅菓子用蒸練機や半自動どら焼機も、同様に温度や蒸気の状態を均一に管理でき、熟練の職人でなくても、ムラなく高品質の菓子を効率よく製造できるようになった。生産性が向上するとともに、ロスの発生率が下がり、また人手の作業工程が減ることで、異物混入リスクも低減された。
　さらに、熟練職人がより高度な作業に集中できるようになった。
　角折包装機により、個包装作業の効率が向上し、金属探知機の導入により、国際的食品衛生管理基準HACCP取得も可能になった。
　フードプリンターの導入により、ANAの機内食における乗客のシーンに応じたメッセージや空の旅をイメージしたイラストなどをパソコンで設定するだけで、自在にプリントできるようになった。

【今後の活動方針】

　和食の世界無形文化遺産登録を機に海外での和菓子へのニーズも一層高まることが見込まれる。
　本事業の成果で、海外展開による生産量増加に対応する生産体制が整い、生産性・品質の向上、ロス低減、異物混入リスク低減が図られるとともに、生産管理によりFDA基準のクリアが容易に証明できるようになった。
　この取り組みが評価され、ANA国際線機内食での採用が１路線から５路線に拡大することが決定した。

会　社　概　要			
企業名	有限会社とも栄菓舗	代表者名	西沢　勝治
住所（本社）	〒520-1217 滋賀県高島市安曇川町田中43番地1	設立年月日	昭和28年12月３日
連絡先	TEL：0740-32-0073　FAX：0740-32-0106	企業HP	http://www.sweet-tomoe.com/
資本金	資本金：1,400万円　従業員数：15人	業　種	食料品製造業
事業担当者	部署・氏名：専務取締役　西沢　恵利		
	TEL：090-6969-4736	E-Mail：okasi@mx.biwa.ne.jp	