

ル・パティシエ ミキ

革新的サービス

一般型

和歌山の特産品を活用した焼き菓子作りを強化 県外へのPRを目指す

事業内容

地域の人たちに愛されるパティスリー 県内の材料を活かせる点が強み

2003年(平成15年)に、様々な洋菓子店で経験を積んだパティシエの三鬼恵寿氏が和歌山の風土に惚れ込み、和歌山市中島に「ル・パティシエ ミキ」の名で店を構えて以来、地元密着でファンを増やしてきた。近鉄百貨店などで開催されるフェアに出展することもあるものの、大半の売上は店舗販売であげており、地元住民から支持されている。

大きくは生菓子部門と焼き菓子部門に分けられる。生菓子部門は、誕生日ケーキやクリスマスケーキなど特別な日に用意されるケーキのほか、季節のフルーツを使った色とりどりのケーキを常時20～30種類程度を製造販売してい

る。焼き菓子部門は、フィナンシェやバームクーヘン、クッキーなどを製造販売しており、県外への手土産や中元・歳暮などの贈答品として選ばれている。

同店のお菓子は、和歌山県産の材料が多く使われているのが特徴となっている。三鬼氏自らが和歌山県内の生産者のもとに直接出向き、洋菓子の材料としてより良いものを常に見つけ求めている。こうして手に入れた和歌山県産の材料を使った新作の洋菓子のレシピ研究にも余念がなく、日付が変わってからも試作開発を続ける姿には周囲も脱帽しており、商品のクオリティにも表れている。

補助事業

焼き菓子の開発に注力 洋菓子オーブン等の設備を導入

和歌山県内の特産品と言えば「紀州梅干」や「有田みかん」をはじめ数多いが、特産品を使った洋菓子となると選択肢が限られるのが現状である。お土産や贈答品に限定すると、生菓子では日持ちも短く型崩れしやすいため、和歌山県内の特産品を使った焼き菓子の新商品の開発を進めたいと考えていた。

しかしながら、従来の設備では生菓子と焼き菓子と同じラインで同時進行によって製造しており、新商品開発を進めるうえでラインが足りず、また新商品の開発後に想定される販売個数の増加に対応することも難しい状況にあった。そのうえ、焼き菓子は生菓子と比べて温度調整が難しく、焼き具合をその都度確認しなければならず、その負担を軽減するために自動化されたオーブン等の設備機器の導入が必要不可欠であった。



そこで、今回の補助事業では、焼き菓子の新商品開発と安定的な供給を目的として、洋菓子オーブン、冷凍冷蔵庫、ミキサー、クッキー成型機等の設備機器を導入し、ラインの充実を図った。

ル・パティシエ ミキ (株式会社 Miki)

オーナーパティシエ 三鬼 恵寿
〒641-0006 和歌山市中島551-4
TEL: 073-471-7977 FAX: 073-471-7977
URL: http://www.patissier-miki.jp

〈業種〉洋菓子製造
〈設立〉2003年
〈従業員〉14人

成果

焼き菓子の新規開発を進める 供給量、生産性の安定に貢献

設備投資後、三鬼氏を筆頭にスタッフ一丸となって製品開発を進めてきた。その中で最も注目を集めているのが、有田みかんを使ったフィナンシェ(フランスの焼き菓子)の「みかんシェ」である。「みかんシェ」は、原料のみかんを有田の的場農園産に特定し、三鬼氏が追い求める香味を引き出すために、みかんを加工する工程からこだわり抜いて開発したものだ。「みかんシェ」は発売と同時に新しい和歌山銘菓として注目を集め、今後、贈答品としての知名度の向上が期待される焼き菓子の一つである。

生産効率の面では、生菓子と焼き菓子のラインを分離し、実質的にラインが一つ増えたことにより、供給量を安定化させるための基礎を固めることができた。また、経験の浅い従業員であっても、均一・均質な製品を製造することができるようになったため、品質が安定するようになった。繁忙期における機械操作ミス、材料投入ミスが減少し、生

産性の向上にもつながるなど一定の成果を見せている。実際の販売面でも焼き菓子の販売個数が増加し、売上高に占める焼き菓子の販売比率が高まっている。

一方で、機械設備が新たに加わったことによる電力消費量の増加や厨房の作業スペースの減少をどのように解消していくかが、今後の課題となっている。



今後の展開

新商品の開発に注力し 和歌山県産品のPRも進める

現在、試行錯誤を重ねている焼き菓子の商品化に向けて、テストマーケティング等を行うことで、より多くの人に受け入れられる焼き菓子の開発を進めている。焼き菓子の販売を推し進め、昨年88対12であった生菓子と焼き菓子の販売比率を60対40としていく予定である。

新商品開発については、まだアプローチできていない和歌山の特産品を使った焼き菓子の開発に注力していく。具体的には、「いちじく」、「柿」、「南高梅」などのフルーツを活

かしていききたいという。また、一般的には保存力を高める食品防腐剤が使われているが、そういった添加物を使わない安心安全を重視した製品作りにも努める。

現在は和歌山の特産品を使った洋菓子の開発にとどまっているが、中長期的には和歌山の特産品を使った洋菓子のレシピの提供も行っていきたいとしている。県外の洋菓子店でも和歌山の特産品を使用してもらうことで、和歌山の生産物の良さを伝えていく予定だ。

