

有限会社石田製餡所

全自動圧搾脱水機導入に伴う生餡製造工程統合化

全自動圧搾型脱水機「スクイザー」導入により生餡製造工程の簡素化（労力・時間・コスト削減）。

事業取組みの経緯

当社は、大正13年創業の老舗製餡業者で、現社長は4代目である。これまで県内菓子メーカーを対象に展開、各得意先に応じた生餡を提供してきた。

近年は、各得意先のニーズが多様化し、従来よりも一度に大量の餡汁でなければ生産ができないことから、緊急の注文に対応するためにある程度の在庫を持つ必要があるが、消費期限切れによる廃棄処分が発生していた。

また、生産量の調整が困難であり、少量の受注には対応できず、注文を断ることも多くあり、新規得意先の開拓もままならない状況であった。

実施内容

これらの課題を解決するため、全自動圧搾型脱水機「スクイザー」を導入した。



スクイザー

これにより、簡単なパネル操作で圧搾パターン16通り・32段階の調整が可能となり、また、これまで生産工程の中で熟練作業員が感覚で行っていた圧搾作業（含水率）が容易となることで、品質の統一化を実現し、加えて、完全分離構造であることから、衛生面での課題も克服することができた。

事業取組みの成果

スクイザーの導入によって生餡製造工程が簡素化され、これによって生じた労力・時間を、新商品・新技術・新サービスに転換し、まず、オリジナルの練餡製造を開始し、続いて、当社製造品を使用した菓子製造に着手した。それらを販売する店舗として「an 'patisserie 七日」をオープンし、どら焼き、パウンドケーキ等の和洋菓子を提供することで「餡子」の魅力と普及に注力している。



an 'patisserie 七日

今後の活動予定

これまで、賞味期限の関係から営業エリアは限定されていたが、新エリアでの得意先開拓に伴う新規雇用、また、菓子製造では行政と連携した地元産食材とのコラボ商品の開発による地域産業の活性化を目指す。

創業100周年を前に、従来の「製餡所」に捉われることなく、さらなる挑戦に挑み、社会貢献していく方針である。



本社



伊予工場

有限会社石田製餡所

- 代表者／代表取締役 石田 英司
- 本社住所／〒790-0877 愛媛県松山市錦町99
- TEL／089-945-0224 ■FAX／089-945-0224
- URL／<https://ishidaseian.com/>
- メール（代表）／ishidanoanko@tau.e-catv.ne.jp
- 設立年月日／1979年1月5日（創業1924年4月1日）
- 資本金額／500万円
- 従業員数／37名
- 業 種／製餡業、菓子製造業
- 事業拠点／松山工場（製餡部）、伊予工場、
菓子店舗「an'patisserie七田」 愛媛県伊予市米湊710-1
菓子店舗「パティシエたの」 愛媛県伊予市上吾川22-7

企業概要

大正13年創業の老舗製餡業者である。県内各菓子メーカーを対象に販路を有しており、近年は、全自動圧搾脱水機「スクイザー」を導入して合理化を推進するとともに、また「餡」を使用した和洋菓子の製造販売も開始、「餡」の普及に努めている。

主要取引先

各菓子メーカー

主要商品



●生餡

砂糖を加えてなく味がない、豆を炊き皮を取り除き豆そのものの色合い、風味、性格が残る状態で各味付けをする前の状態のもの。



●練餡

砂糖などを加え味付けした状態で、丁寧な練によりなめらかさを生み出す。



●テリーヌ

濃厚でなめらかな舌触りのチョコレート生地に、北海道産朱鞠の餡を閉じ込めた和風チョコレートテリーヌ。

主要設備

全自動圧搾脱水機（スクイザー）、自動晒機、定温循環型冷水装置、磁気ストレーナー他

担当者	代表取締役 石田 英司
連絡先	089-945-0224
連絡先E-mail	ishidanoanko@tau.e-catv.ne.jp