



NAGASAKI
MONO-GRAPH

12

チャイオン株式会社

チャイオン カブシキガイシャ

手のひらサイズの小さな幸せ

むっちりとした皮で豚肉の餡を包み、鉄板でカリッと香ばしく焼き上げた焼小籠包。そっと口づけると中から肉汁がじゅわんとあふれ、幸せな気持ちで満たしてくれる。上海名物のローカルフードのおいしさにいち早く注目し、専門店をオープンさせたのは食いしん坊の1人の女性。「子どもに食べさせたい安心安全なものを」。そんなママならではのやさしい気持ちが素材選びにもいかされている。特に味の決め手となる豚肉は長崎県内を食べ歩き、納得がいくまでとことん探して。ようやく見つけたのが自然豊かな雲仙で、清らかな水を飲んで育った雲仙うまか豚「紅葉」。やわらかな肉質、あっさりながらもうま味をたたえた脂身。まさに焼小籠包にぴったりだ。この自慢の餡に練り込んだコラーゲンたっぷりのスープは、子育てをがんばるママへのごほうびに。「おいしく つよく うつくしく」。ころんとしたフォルムがかわいい小さな皮の中には、愛情とやさしさがたくさん詰まっている。





レンジで簡単にできる
他者にはない手作り感のある
焼小籠包の販売

｜ 補助事業のきっかけ ｜

市場のニーズに応えるため 便利な電子レンジ対応商品を

うま味たっぷりのスープを皮の中に閉じこめた焼小籠包。調理する過程でこのスープが外にもれ出してしまうとその魅力は半減してしまうため、電子レンジのみでの調理提案はしてこなかった経緯がある。しかし、消費者からは「自宅で焼く手間が面倒」「うまく焼けない」という声も。そこで、家庭での一定条件でレンジ調理に対応できる商品を作ろうと決意。

｜ 補助事業の内容 ｜

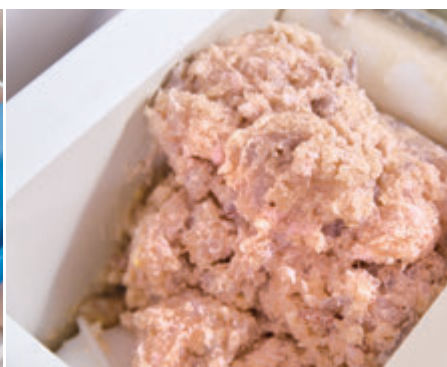
これまでの質を落とすことなく よりおいしく食べられるように

手作業による皮の厚みのバラつき、皮と餡のバランス感。包餡する機械をより精度の高いものに変えることで2つの課題がクリアでき、同時にロスの発生も軽減された。さらに蒸気で庫内全体を均一に加熱する調理器や、凍結時間のバラつきを解消してくれる瞬間凍結機を導入したことで品質がより安定。真空包装によって霜焼けによる食味ダウンも軽減。

｜ 補助事業の成果 ｜

生産性と効率がぐんとアップ さらなる新商品の開発にも期待

これまで包餡、冷凍、パック詰めと商品化まで3日かかっていたが、機械導入後は1日でできるように。誰でも同じ味がつくれることからロスが減り、生産量もアップ。その結果、レンジ対応の新商品、鉄板などで焼く従来品と売り場に応じた提案ができるようになり売り上げも上昇。今後は工場を拡張し、大きな受注が受けられるよう生産体制を整えたい。



Information	会社名	チャイオーン 株式会社
	住 所 連絡先	長崎市銅座町5-12 ☎095-870-7443 FAX.095-870-7443 http://chaeon.co.jp/ ✉chaidelica@chaeon.co.jp
□代表取締役 和田 留維 □設立 2011年1月21日 □資本金 750万円 □業種 食料品製造業 □従業員 9名		