



TANAKI 祖
MONO 栗饅頭

11

有限会社 田中旭栄堂

ユウゲンガイシャ タナカキョクエイドウ



いつの時代も遊び心を忘れずに

色つやよく丁寧に焼き上げられた栗饅頭。ころんと丸みを帯びたフォルムが愛らしく、甘さ控えめの餡の中から栗がごろりと顔をのぞかせる。100年以上愛され続けるこの看板菓子が産声を上げたのは明治期。饅頭といえば「蒸したもの」が当たり前だった時代に、カステラ職人だった初代が西洋菓子の技法を取り入れ、オーブンで「焼き上げ」てみせた。異国の文化が交差した、長崎らしいハイカラな味を全国に知らしめたのが今でも店の顔として来訪者を出迎える「栗王子」。長髪の西洋人が笑顔で栗饅頭を抱えるという斬新な構図は、今見ても決して色あせることはない。そんな粋な遊び心を支えるのが生真面目な仕事ぶり。その心意気は今なお受け継がれ、饅頭の命ともいえる餡づくりは手作業を貫く。自らの感覚すべてを総動員し、小豆と会話しながら、4代目のイチオシは趣味で収集している四つ葉のクローバーの押し葉をおまけに付けた栗饅頭。幸せが訪れますようにとの願いを込めて。



自動包餡機を導入することによる 県産品を使用した新商品の開発と ギフト市場への参入

｜ 補助事業のきっかけ ｜

口どけの良さはそのままに 見た目をもっと美しくしたい

水分を多く含む餡をやわらかい生地で包む包餡作業。これまで手作業で行ってきたものの、その難しさゆえ品質が安定せず頭を悩ませていた。餡を半凍結した状態で包んでみても解凍した際に結露が発生し、必要以上に水分を含んでしまう。また手粉の量が多くなり、生地と餡の間に小麦粉が残ってしまうというプロの仕事としてはあってはならない事態に。

｜ 補助事業の内容 ｜

コストダウンや新商品開発で ギフト市場への参入を狙う

口どけを大きく左右する餡と生地のやわらかさをキープしながらも作業効率を上げたい。そんな思いから自動包餡機を導入することに。またギフト市場へ参入するためにも製造の機械化を図り、人件費の削減や生産性の向上による生産コストを下げる狙いも。さらにはギフト用の新商品として、地元名産のフルーツを餡に使用した饅頭の商品化にも挑戦したい。

｜ 補助事業の成果 ｜

機械をうまく活用することで 品質が安定し生産性もアップ

手で触れる時間が減ったことで、賞味期限を今までより1週間長く保つことができた。また最低4人必要だった包餡作業が2人でできるようになり、1時間当たりの製造個数も3倍以上と大幅な製造効率の改善に成功。これまで手作業では難しかったよりやわらかい材料を包餡ができることがわかり、若い世代をターゲットにした商品開発にも役立てていく。



Information	会社名	有限会社 田中旭栄堂
	住所 連絡先	長崎市上町3-6 ☎095-822-6307 FAX.095-822-6307 ✉kyokueidou@gmail.com
□代表取締役 田中 耕太郎 □設立 1989年6月1日 □資本金 400万円 □業種 菓子製造業 □従業員 4名		