成果事例

03

mono.ho file

株式会社マサール

事業計画名 チョコレート菓子の低コスト量産化に向けた
超音波カット機とチョコレートコーティング機の導入事業

パレットサブレ、ショコラブラウニー、ショコラセット

コーティング機が2台になったことで生産効率アップとコスト削減に成功

生産力アップでニーズに対応!

株式会社マサールが、東京以北で初の高級チョコレート専門ショップ「ショコラティエ　マサール」を出店したのは1988年。まだショコラティエ（チョコレート職人）という言葉が浸透していない時代から、本場ヨーロッパの原料、製法にこだわった本格的なショコラで、現在も不動の人気を誇る。
「さっぽろスイーツコンペティション」生菓子部門グランプリ受賞などの実績から同社の技術の高さが伺える。
本事業では、年々増加する供給ニーズに応えるため、カット機とチョコレートコーティング機を導入。品質を維持しながら安定的に量産できる体制が整い、コストカット及び売上げの大幅アップを実現した。

お菓子は”化学”の結晶である

同社の真髄は、化学的なものを精密に積み重ねてゆく職人の技術力だ。
カッティングやコーティングなどは機械化できても、温度管理が重要なブレンド、ミキシングや、流動性のある生地をのす（材料を平らに伸ばす）作業などは、特に職人の勘や熟練の技術が必要な工程。この機械と手作業の工程をどう密に連携させるかも職人の腕の見せ所であり、同社がこだわる品質も彼らによって守られている。
今後もさらなるおいしさを追求するために環境の整備の管理体制を強化して、熟練職人の経験を生かした生産効率化を計っていく考えだ。

ショコラを通じて感動を届けたい！

「これからも、お店に足を運んでくださるお客様に、ショコラを通して感情がプラスに導けるような、そんな商品を作っていきたい。又、本事業で導入したカッター機を使って季節イベントに合わせた複雑な形の楽しいチョコも実現させます。」と語る古谷社長。
「今後は資材や原料、機械などの新しい情報をいただける様な出会いを求めていきたい。」とのこと。

アレ ドゥ ラヴァン ～もっと先へ～

代表取締役 **古谷（ふるや）　健（けん）**

企業理念は「ショコラを通じて世の中に感動を提供する」。創業30年の節目にみんなで「アレ　ドゥ　ラヴァン」（フランス語で“もっと先へ”の意味）という言葉をコンセプトテーマに据えました。
現状に満足することなく、次の30年の挑戦としては、海外から来られる方にもショコラと言えばマサールと認知されるように、ブランドの強化を目指してまいります。

TOPIX

マサールのルーツ「ウインターキャラメル」復活か!?

現在、復刻版製造に取り組んでいる同社のルーツ商品。現社長の父も2010年に復刻させており、大反響を呼んだ。今回は、往時の製造にかかわっていたOBの協力もあり、伝授された”秘伝のコツ”のもと、2020年の販売を目指している。

フルヤのウインターキャラメル
フルヤのウインターキャラメル
十八粒入

古谷のウィンターキャラメル

COMPANY DATA

株式会社マサール

TEL.011-551-7002　FAX.011-513-6644
https://www.masale.jp/

住　　所	北海道札幌市中央区南11条西18丁目1−30
代表者名	古谷　健
資 本 金	300万円
設　　立	平成17年7月
事業内容	洋菓子・焼き菓子・チョコレート菓子などの製造・卸・販売 カフェの運営・ネットショップの運営など