

香辛料からしの製法を改良し、辛味成分を引き出す
工程時間を大幅に短縮。大量生産や多品種少量生産
により、新たな需要を開拓



株式会社 芥子屋四郎

平成
26年度

事業計画名 からしの製法改良(配合順序・膨潤方法)による市場競争力の更なる強化



いち面黄色のマスタード畑とカナダ・アルバータ州にある現地法人サカイスパイ
ス(カナダ)社のマスタード工場全景。近隣の農家から収穫されたマスタードの種
子は粉末状に加工され、世界各地に出荷されている



取り組みの経緯

香辛料からしの専門メーカーとして1948(昭和
23)年に創業。粉からしや練りからし、テーブル
マスタードなど各種からし製品を製造・販売して
いる。現在日本に輸入されているからし原料は、
90%以上がカナダ産であり、同社は大産地カナダ・
アルバータ州に置く現地法人の加工場でからし種子
の粉末加工を、国内の筑波工場でその原料を使用し
製品化するという一貫した生産体制を構築している。

筑波工場では練りからしを主に生産している。練
りからしは、からし粉に水を加え、酵素ミロシナー
ゼの働きにより辛味成分を引き出す(この工程を同
社は「膨潤処理」と呼んでいる)。からしの辛味成
分は揮発しやすいため、市販するには塩類、酸、糖
類、アルコールなどを加えて辛味成分が抜けるのを
抑え、品質保持することが必要になる。ところが、
塩類や酸などは膨潤処理の阻害物質となり、水だけ
だと2時間程度で辛味成分が生成されるのに対し、

5倍の約10時間もかかっているのが現状である。
そこで、現在の製法を改良し、膨潤時間の短縮と
生産性向上を図ることにした。

事業の具体的内容及び成果

同社の膨潤処理は従来、タンクにからし粉と水の
ほか、塩類、酸、糖類、アルコールなど他の原料を
一緒に加え、均等に攪拌しながら辛味成分を引き出
していた。

今回、先にかからし粉を水で溶き、攪拌して辛味成
分を十分に生成した上で、その他の原料を混ぜると
いう配合順序に製法を改良することに決めた。水分
を含んで粘度を増したからし液にその他の原料を加
え、さらに均一に攪拌するため、現行の膨潤タンク
より強力な攪拌機能を備えた膨潤タンクを新たに導
入。結果、約8時間の処理時間短縮と、それに伴う
コストや人員削減が可能となり、約25%の生産力
向上を実現した。

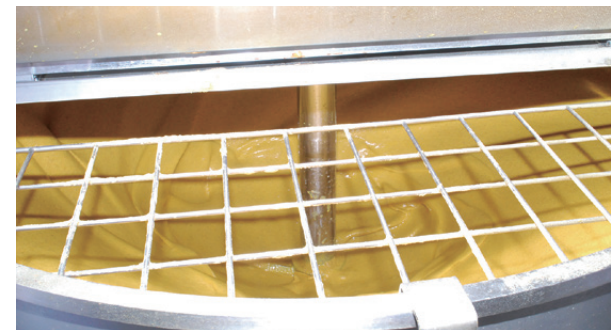
金好 剛資さん 株式会社 芥子屋四郎 筑波工場 工場長

カナダ・アルバータ州の現地法人で、マスタードを一貫して生産、加工し、オリジナリティあふれる
各種からし製品を製造している。数々の特許を持つ独自の加工ノウハウで、スパイスのエキスパ
ートとして、品質の良い、安心安全なカナダの自社マスタードを日本のお客様に届けたい。



事業概要

からし粉に水を加えて辛味成分を引き出す過程を、製法改良により現状10時間かか
っているところを2時間程度に短縮。市場競争力の更なる強化を図り、新規需要を取り
込む。



新しく導入した膨潤タンクと攪拌装置。粘度のあるからし液と、ほかの
原材料をタンク内で攪拌する

事業成果の活用・今後の取り組み

強力な攪拌機を備えた膨潤タンクが2016年に稼
動し、製法改良により生産コスト削減が実現したこ
とから、筑波工場では現在、それまで中規模程度の
生産量だったものを、大量または少量での生産にも
対応できる体制へと一層の改善を図っている。同工
場は現在、国内に流通するチューブ入り練りからし、
和からし、粒マスタード、納豆などに同梱されてい
る1グラム程度のミニパックからしなどを生産して
いる。今後、大量生産では大手外食やコンビニ、少

量多品種生産では病院や介護施設などをターゲット
にした塩分控えめタイプのマスタードなどを、新た
な販路として視野に入れている。

同社の製品は、キリッとした雑味のない辛さが特
長で、それは辛味を極限まで引き出すこだわりの製
法から生みだされるものである。「大草原から食卓
へ」という、創業から約70年の間変わらない思いは、
品質の良いカナダ産マスタードを世界各地に広めたい
という思いにつながっている。



主力商品の一つ「マイルドブラウン粒マスタード」

芥子屋四郎 筑波工場



〒304-0031 下妻市高道祖1389-1
TEL:0296-43-1861
FAX:0296-43-2051
<http://www.karashiya46.co.jp/>
資本金：9,500万円
従業員数：75名(筑波工場：60名)

カナダ・アルバータ州の現地法人にて、マスタード
の原料栽培から製造加工を一貫して行う。独自の技
術を有し、マスタード、その他香辛料、シーズニン
グの製造と販売を行う。筑波工場では、国内向け練
りからし製品を製造する。