

変わらぬ味を守り続ける佐野銘菓。 味噌をキーワードにした新商品が続々



蒸し機

事業名

県産小麦を使用し長年地元で愛される『みそまん』と 新商品の首都圏、全国拡販への挑戦



メディアでも評判の 「味噌まんじゅう」

1929年(昭和4年)に初代・野部林吉が安蘇郡常盤村(現・佐野市)に新井屋を創業した際、看板商品として創作したのが、皮に特徴がある黒糖饅頭の「味噌まんじゅう」でした。以来、変わらぬ味を守り続け、佐野銘菓の一つとして多くのお客様にご愛顧いただいています。

当社はこれまで、和菓子業界の先行き不透明感と業績維持に対する危機意識から、製造コストを抑えるために製造ラインの自動化を図り、最少人員で堅実な生産を行ってきました。

ところが、自動化することで製造方法が固定化され生産数量が頭打ちになるほか、機動的に数量調整や製造変更が

できず、却って生産非効率を招いていました。

近年はメディアなどで紹介されるケースも多く、年々需要が高まっているにもかかわらず、それに見合った数量を生産できていません。また、賞味期間約3日の「味噌まんじゅう」に対して、賞味期間約2週間の「揚げ味噌まんじゅう」は手土産として人気の商品ですが、こちらも生産数量や揚げ機械の性能の問題から、多くの需要に応えることは困難でした。



スチームラックオープン

製造ラインを見直し、 自動化から半自動化へ

そこで本事業において味噌まんじゅうの製造ラインを再構築し、半自動化することで生産体制の強化を図り、同時に、揚げ味噌まんじゅうの品質向上と新商品の開発に取り組みました。

具体的には、ネック工程だった蒸し工程を自動ラインから切り離し、新たに(1)蒸し機を導入しました。味噌まんじゅうはこれまで最大約5,600個／日でしたが、最大約7,200個／日までの生産が可能になり、揚げ味噌まんじゅうの追加需要にも対応できるようになりました。

また(2)スチームラックオープンの導入で、これまで最大約860個／日だった揚げ味噌まんじゅうは、最大約1,700個／日の生産が可能になりました。

このほか、半自動ラインの生産能力をより高めるため、新たに(3)自動洗浄機を導入しました。これまで段取り替え時の機械の洗浄は手洗いで行われ、計90分／日を要していましたが、自動洗浄によって計20分／日に短縮され、機械の不稼働時間が抑えられたことで、製造稼働時間が増加しました。



自動洗浄機

「みそマドレーヌ」「味噌ぷりん」 の商品化

2015年(平成27年)12月、北関東自動車道・佐野田沼インターの出入り口付近に、新店舗「味噌まんじゅう新井屋 たぬまの杜」をオープンしました。製造・販売を行うフラッグシップ店で、従来の店舗とは趣を異にする、風雅かつ洗練されたイメージを打ち出しました。

味噌まんじゅう、揚げ味噌まんじゅうは当店の二大看板商品ですが、本事業で導入した設備を十二分に活かし、新しい商品の開発に取り組んでいます。



味噌まんじゅうなど味噌をキーワードにした商品
ラインナップ



味噌まんじゅう新井屋 たぬまの杜の店内

例えば「杜のみそマドレーヌ」や「味噌ぷりん」など味噌をキーワードにした商品は注目度も高く、特に味噌ぷりんは2番手の人気商品に成長しました。ほかにも、最中やドーナツ、ロールケーキなどに味噌をプラスし、和と洋を融合した商品開発に力を入れています。

中長期的な視点では首都圏そして全国拡販を視野に、これまで以上にブランド力の向上に努めたいと思っています。



本事業における気づきと学び



有限会社 味噌まんじゅう新井屋 代表取締役 野部 武典

ものづくり補助事業を活用し、未来視点の設備投資を行ったことで、「家業から企業へ」の思いを新たにしました。今後、足元(＝地元)のマーケットが縮小していく中で、遠方のお客様にも足を運んでいただけるような「商品づくり」「店づくり」「会社づくり」が欠かせません。製造ラインの効率化、生産性の向上はもちろん、従業員目線の労働環境の整備も重要です。

「企業は社会の公器」という言葉を胸に、次の時代にふさわしい組織づくりに尽力したいと思っています。



有限会社 味噌まんじゅう新井屋



〒327-0507
栃木県佐野市葛生西2-1-25
【実施場所】
栃木県佐野市吉水町1125
TEL : 0283-85-8110
FAX : 0283-85-8118
URL : <https://www.misoman.co.jp/>
E-mail : info@misoman.co.jp

【代表者名】 野部武典
【設立年】 1987年8月25日
【資本金額】 1,000万円
【従業員数】 34名
【事業内容】
菓子の製造・販売・卸業務