

有限会社青柳

健康志向のニーズに応えると同時に 環境に配慮したお菓子の開発



従来は破棄していたお菓子の原材料成分を革新的工程で使用可能にするため、強力ミル付整餡機と豆を柔らかく煮る特注釜を導入。さらに全水炊き込み技術を用い、日々高まる健康志向に対し、食物繊維やポリフェノールの強化で応えると同時に、廃棄物の減量を実現する環境に配慮したお菓子を開発した。

健康志向が高まる中、小豆の持つ食物繊維に着目

創業90年の当社は、和菓子の生産販売からスタートした。現在は洋菓子も手がけ、季節限定商品を含めると160種ほどのラインナップを持ち、県内に8店舗を展開する。

食品に対するニーズは、美味しさ、安全性、目新しさの3つに加え、近年、健康志向が加わってきている。中でも食物繊維は、トクホ商品の商品開発数が伸びており、整腸作用はもちろん血糖値の上昇を抑制する作用が注目を浴びている。

和菓子の中心的存在であり、当社最大のこだわりでもある「餡」の原料の小豆は、食物繊維が極めて豊富である。餡には「こし餡」と「つぶし餡」の2種類があるが、皮まで使用している分、つぶし餡の方が食物繊維が多く、こし餡は60%程度しかない。食物繊維の少ないこし餡はなめらかな舌触りなど美味しさでは捨てがたい。



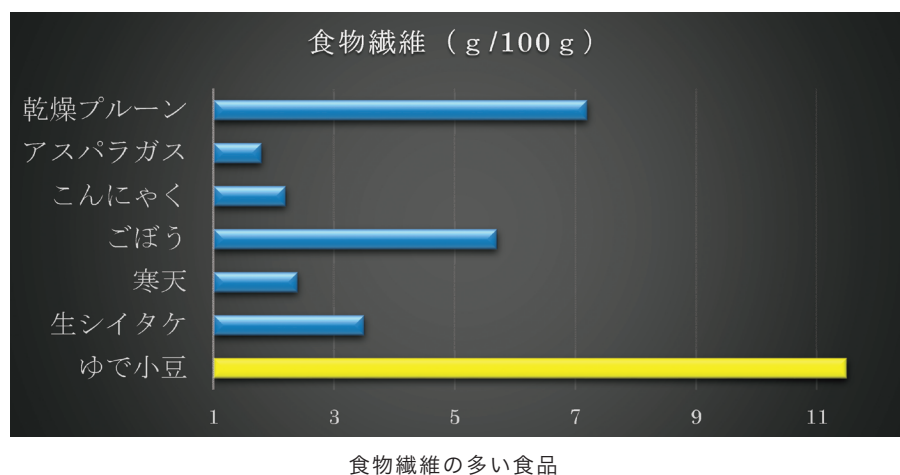
最中



からっ風カリン



バームクーヘン



つぶし餡と同等の栄養分を持ち、こし餡の美味しさを追求

旨味が落ちるのは、皮を柔らかくするための渋きり工程を通常1回のところ2回行う必要があるからだ。これに対して、当社独自の「全水炊き」というノウハウを用い、小豆の旨味を逃さない製法開発の取り組みを行った。

まず、渋きり条件については、小豆を沸騰させ10分後、20分後、30分後、40分後にそれぞれ渋きりを試みた結果、渋み、香り、色、風味とも20分後が最高で、渋きり0回と2回はともに不適と判断した。白あんの手亡豆の

試作では、沸騰20分後の渋きりの後、さらに20分後にもう一度渋きりを行うと、渋みがなく、香り、色、風味が格段に増した。

次に、小豆の皮を身と同程度まで細粉することが可能な強力ミル付製餡機（ココ味あんユニット）を導入し、餡の試作を行った。

餡の製造工程は、煮釜で小豆を炊き上げ→渋きり→強力ミル付製餡機ですり潰すと生あんができ、ここに砂糖を加え練り上げると完成する。砂糖の量を変え試作を繰り返した結果、生あん1kgに対



強力ミル付製餡機（ココ味あんユニット）



工場長製餡の様子

モニター調査の結果、ココ味あんの圧倒的な美味しさが証明

餡の美味しさを評価するには、単純に餡を味わえる大福が適切である。モニター調査の結果、従来と比較し、ココ味あんの大福の方が、風味、食感、舌ざわり、バランスともに圧倒的に上位と判定され、今回の取り組みが正しいことが証明された。

健康志向のニーズに応え、通常のこし餡に比べ食物繊維が70%補強されたココ味あんの開発に成功するとともに、豆の皮

まで全て使うことで産業廃棄物を出さない製餡技術確立することができた。



社外モニター試食会



ココ味あんの特性を生かした多彩な商品ラインナップで売上アップへ

ココ味あんの特性を生かし、今回の大福やおはぎ、水ようかん等の餡の美味しさを表現できるお菓子づくりを中心に、「食物繊維の補強」という手法を持って「顧客満足度の向上」を実現し、同時にネットの有効活用を通して、新規顧客層への展開、商圈の拡大に取り組んでいく。

大福、白まんじゅう、水ようかん、ココ味あん団子、最中、あんころ餅、ココ味あんカステラ、きんつば、本練羊かん、しるこなどの商品に今回の成果であるココ味あんの技術を投入し、販売を展開していく。発売以降毎年5%の売上アップを予測している。



事業者名／有限会社青柳
代表者名／代表取締役社長 宮地康介
設立年／1921(大正10)年
所在地／桐生市本町5-364
電話番号／0120-712-077

URL／aoyagi.gunma.jp
資本金額／420万円
従業員数／44人
業種／食料品製造業