

平和製菓 株式会社

チョコレート含浸技術を活用した新商品の開発

弊社が60年前から製造を続けてきた京銘菓「そばぼうろ」を素材に、最新の「含浸技術」（チョコレート等の成分を真空中で浸み込ませ加圧し、大気解放を行う技術）を活用し、独自の新しい商品を開発することにより、新規顧客層への展開を図る。

■ 代表者	代表取締役 野田 英彦	■ 所在地	〒612-8394 京都市伏見区下鳥羽西芹川町74-2
■ 設 立	1950年5月(創業)	■ TEL/FAX	TEL. 075-601-1826 / FAX. 075-611-6048
■ 資本金	10,000千円	■ URL	https://www.heiwa-seika.co.jp/
■ 従業員数	19人	■ E-mail	nitta@heiwa-seika.co.jp
■ 業 種	食料品製造業	■ 得意分野	含浸(がんしん) 技術を活用した小ロットから対応できる菓子類の製造。

目的、取組のきっかけ

◆ 菓子に求められるニーズの多様化

当社は1950年の創業以来、京都の地にて菓子製造業に従事してきました。1968年(昭和43年)には、それまでの多品種製造から生産品目を「そばぼうろ」一本に絞り、専門メーカーとして製法や配合などの改良に取り組んできました。

しかしながら、社会がかつてない速度で変化している状況において、お菓子に求められるニーズも幅広く多様化しています。当社のこれまでの購買層も高齢者層を中心に知名度は高いものの、全国の若年者層への浸透は不十分であり、若い方にも親しんでいただけるような新商品の開発が必要と考えていました。

◆ 伝統を受け継ぎ新たな菓子製造への挑戦

そのような折、京都の著名ホテルのスイーツ部門責任者の方とご縁があり、同ホテルのスイーツブティックの協力の下、「おめかしぼうろ」を開発。翌年に本格的に販売を開始しました。(当商品の販売は完了)

この販売をきっかけに、新たな顧客層である若年者をターゲットとした「チョコレート菓子」の開発が目指すべき新事業展開であると確信。お馴染みの梅鉢型の「ぼうろ」を、熟練の技と豊富な経験のもと風味豊かに口どけ良く仕上げ、これにひと手間加えた新たなブランディングの構築を目指しました。

取組内容

◆ チョコレート含浸技術の新規導入

チョコレート菓子を製造するには、表面からコーティングしたシンプルな方法があります。しかし、その製造方法では味覚や食感で他社の既存商品と差別化することができません。新たにターゲットとする若年者層に「美味しい!」と選択していただかなければなりません。この課題

を解決するために、当社にはこれまでなかったノウハウである「チョコレート含浸技術」が必要であると認識しました。

「チョコレート含浸技術」とは、真空状態にした含浸タンクに焼き菓子等の素材を入れ、チョコレート液をまず真空吸引。その後、これを大気開放することにより、チョコレートを万遍なく素材に染み渡らせることができる画期的な製法です。今回の補助事業にて、この製法を実現するための一貫装置を導入。国内に数社しかない装置で、他社商品との差別化が図れます。

スイートチョコ・ホワイトチョコ・抹茶チョコなどを含浸技術により、素材となる「ぼうろ」とマッチさせた商品を度重なる試作を経て新開発。さらに、加圧圧力・加圧時間・遠心速度・液戻し時間などの調整により、味覚や食感を最良にすることに成功しました。

◆ 一貫生産体制の構築

チョコレートなどの二次加工を外部委託する場合、複数の会社を経由せざるをえず、物流コストがかさばり、商品完成に要する納期も長くなってしまいます。含浸技術の内製化による一貫生産体制の実現により、大幅なコストダウンと納期短縮が可能となりました。結果として、お客さまに「適正な価格」で「良い品質の商品」をお届けすることが可能になりました。



導入した含浸機



含浸ぼうろの製造

企業概要

梅鉢形の「そばぼうろ」を60年以上製造し、風味豊かな口ほどけの良さが特徴である京銘菓として販売してきました。この伝統的な焼菓子を受け継ぎながら新たにチョコレートやクリームを使用した菓子製造をスタートさせ、多くの菓子メーカー様のOEM製造にも携わらせていただいております。

主要取引先

全国の卸商、菓子メーカー、生活協同組合(COOP)など

主な保有設備

- ・チョコレート含浸装置
- ・大型ミキサー
- ・バンドオープンなど

主要製品

- ・京銘菓「そばぼうろ」
- ・チョコレート含浸菓子
- ・クッキーボールなど



本社工場：従来の「そばぼうろ」を製造



新工場：「含浸技術」による新食感菓子を製造「そば」未使用工場でアレルギーにも安心



梅鉢形の「そばぼうろ」



梅鉢形をそのままにチョコレート含浸菓子



しょこらぼうろ(秋冬限定)

成果と今後の展開

◆ 自社ブランド(Tsuroku)の構築

「そばぼうろ」を長年つくり続けてきた当社が、熟練の技と豊富な経験をもとにひと手間くわえ、新たなBaked Sweetsとして「Tsuroku」ブランドを立ち上げました。「Tsuroku(つろく)」とは、調和を意味する京言葉です。

伝統とモダン・和と洋・味と食感という元来相反する概念を、心地よいバランスで調和(つろく)して、新たな価値を創造することを目指したブランドです。サクサク感としっとり感という2つの食感とやさしい甘さを兼ね備えた当商品はお子さまにもおすすめです。また、「そば」を使っておらず、アレルギーに悩む方にも安心してお召し上がりいただけます。

2019年には、京都タワーサンド店をオープン。この直営店でお聞きするお客さまからの直接のご意見を日々の商品開発にもフィードバックさせていただいています。



京都タワーサンド店(1F)
そばぼうろ屋がお届けする京都発の新しいぼうろ菓子専門店



Tsuroku(つろく)
ほっこり抹茶チョコレート
まったりスイートチョコレート
はんなりいちごチョコレート

◆ 「含浸技術」の更なる活用

含浸技術によるチョコレート菓子は、コーティング製法に比べ、素材の食感が残る・夏場に強いなどの特徴があります。この点に目をつけていただいたお客さまからは多種多様なご要望をいただいております。おかき・かりんとう・ラスク・サブレ・クッキー・フリーズドライのフルーツや野菜などの素材にも含浸技術を活かすべく試作を繰り返しています。また、最近ではチョコレート以外の液体(チーズ油脂など)を含浸させることにも新たに挑戦しています。



新しい商品開発例①
(クルトンの試作品)



新しい商品開発例②
(クッキーの試作品)

◆ 付加価値を付けた商品開発の展開

今回の補助事業で習得した「含浸技術」を活用することで、これまでお付き合いのなかった新たな企業との提携が可能になると考えています。京都の伝統的な焼菓子「そばぼうろ」を後世に受け継ぎながら、それに付加価値をつけた革新的な商品開発を展開し、さらなる顧客満足に繋げていきたいと考えています。