

当社独自の練り切り技術を活かした上朝生菓子の新商品開発による全国展開事業

福泉堂

海外への販路拡大に向けて 機械化をはかり量産を可能に 和菓子文化の普及・継承に尽力



**手土産に重宝された郷土の和菓子
暮らしの変化で減少する需要**

【経営理念】

贈り主と、贈られた皆さまの幸せを願い
美味しいと言ってもらえるお菓子を作り続ける

日本の食文化の伝統を伝える和菓子は、かねてより人々の暮らしに安らぎと笑顔をもたらしてきた。出雲市斐川町の福泉堂は昭和24年の創業以来、「手みやげ」に用いる和菓子を中心に製造し、地域に親しまれてきた和菓子店である。出雲平野の田園地帯に積み上げられた藁の山「ししす」をヒントに、先代が考案した薄皮の焼き饅頭「猪巣（ししす）」、また斐川町から数多くの銅剣が出土した際に創作した最中「弥生銅剣」などの郷土色豊かな商品が贈答に愛用されてきた。

しかし近年、贈答品の多様化やスタイルの変化、洋菓子の普及などにより需要が減り、販売は自宅用に移行している。そのため販売数が伸び悩み、その対策として市場を広げ、海外への販路拡大を図っている。また、洋菓子に比べるとカロリーが低く、今後は健康やスタイルに気遣う女性や若者層を取り込みたい考えた。



**手作業から機械化への転換
製造の合理化と量産化をめざして**

平成26年度の「ものづくり補助事業」で申請したのは、これまで手作業で行ってきた包餡作業を高速かつ安定的に行うことができる機械「CNO20型」。これを本体として、特注縦型スクリーフィーダーを設備した。また、スムーズな生地供給を可能にする「マイティ S30MS-30」は、「CNO20型」を導入したことで量産が可能になったことから、合わせて機械をバージョンアップした。

そうして、27年度に確定した補助事業により28年2月から包餡専用機、ならびに生地製造機での作業がスタートした。稼働してみると、それまで手作業で200個が限度だった包餡は、半日で800個が可能になった。一方、包餡の機械を導入したことにより、生クリームを大福の生地に包む作業も可能になったため、大福のラインナップも増えた。そのため、「特注冷蔵ショーケース」を補助事業で導入し、夏場でも安定して製造販売ができるようにした。今では、レアチーズ、地元産のブルーベリーやイチジクのほか、パイナップ

新規顧客層への展開、商圏の拡大、独自性・独創性の発揮、ブランド力の強化、顧客満足度の向上

レオンCNO20型特注縦型スクリーフィーダー、マイティ S30 MS-30、特注冷蔵ショーケース



- 1 高速かつ安定的な包餡作業で大福のラインナップも増えた
- 2 スムーズな生地供給を可能に
- 3 従来の2〜3倍の収納スペースで冷蔵装置もあり、新鮮さを保持できる特注冷蔵ショーケース
- 4 第27回全国菓子博覧会では最高賞の名誉総裁賞工芸菓子部門受賞した

ル、いちご、モンブランなど、大福の種類も増え女性や若者の人気も上がっている。



**全国最高レベルの練り切り技術
手仕事と機械化を使い分け世界市場へ**

量産が可能になった製造だが、現在の課題は人手不足である。後継者も含め、和菓子の世界に情熱を注ぐ人材の育成が求められている。福泉堂の3代目土江徹氏といえば、全国和菓子協会が認定する「優秀和菓子職人」の一人。第26回、27回の全国菓子博覧会では、最高賞の名誉総裁賞工芸菓子部門を2年連続で受賞するほどの腕前だ。最近では、趣味のInstagramで約2万人のフォロワーを持ち、アップする自作の和菓子の写真を見て海外からの講師依頼もあるという。技術の伝授が望まれるところである。その国内最高レベルの練り切り技術を生かしながら、一方でカステラをニューヨークやハワイへ冷凍で輸出している。今後、導入した機械で上朝生菓子の部類に入る大福にジャムを詰める作業が可能になったこともあり、大福での海外展開を視野に入れている。

Company Data

福泉堂



代表者名：土江 正人
設立年月日：昭和24年
資本金：—
従業員数：3名
業種：食料品製造業
売上：35百万円
住所：〒699-0631
島根県出雲市斐川町直江1978-4
電話：0853-72-0078
FAX：0853-72-7188
URL：<http://www.shishisu.com/>
メール：info@shishisu.com

福泉堂3代目
土江 徹