

洋菓子工房ベルジェ

新商品「生チョコサブレ縁 (EN)」を開発・販売

包餡機と包装機を導入



導入背景

手作業では生産性と均一化に限界

新商品として焼菓子の「生チョコサブレ縁」の製造を始めたが、製造工程の「生チョコを包む」作業は、手作業では時間がかかるうえ均一化が難しい。生菓子も製造しているため、人手と時間が限定される。食感を保持するための個包装も必要になり、簡易型シール機では包装できる数に限りがある。製品の生産性と品質管理、スタッフの省力化の面で包餡機と包装機を導入した。

実施内容

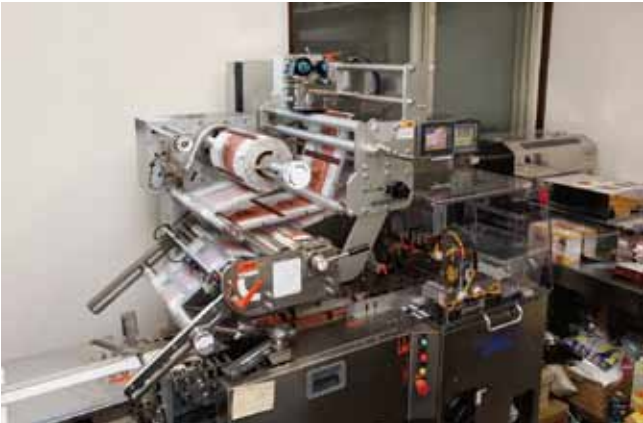
導入した設備で量産化が可能

包餡機は餡を生地で包み棒状に成形し、設定した大きさにカットすることで団子状の包餡生地を作る設備。餡が生チョコに変化しただけで、作り方は同じだ。グラム単位で重量の調整が可能で、データを入力するとかなりのスピードで団子状の生地が出来上がる。生地は冷凍保存が可能で生産計画を調整できる。包装機もスピーディな個包装を可能にする。

事業成果

労力が軽減し、効率的な生産を実現

包餡機を使用すると1時間で最大2,000個以上もの生地の製造が可能になり、手作業に比べると生産数が飛躍的に増加した。一方で包装機も毎分40個もの個包装を実現。簡易型シール機に比べて20倍の能力がある。2台の機械の導入により、スタッフの労力が軽減し、効率的な生産が可能になった。特に多忙期に労働負担を軽減できることが大きい。



店舗から一言

高齢者から若者まで好評。商品PRと販路拡大に努める

チョコレート入りのぬれせんべいのような菓子を想定して、新商品の開発はスタートしました。生チョコを包んだ生地をオーブンで焼くと、チョコレートが溶けて流れ出てくる羽目に…。どうしたらチョコが包まれた状態で焼き上がるか。さまざまな工夫を経て新商品「生チョコサブレ縁」は完成し、平成29年

に販売を開始。「柔らかくて食べやすい」「甘さが控えめなのがいい」と幅広い世代に好評です。商品PRに力を入れるとともに、販売先の拡大が目標。生チョコで実績を作り、バリエーションを増やしたいですね。

オーナーシェフ 加賀 琢也

和風感覚の焼菓子で、幅広い世代の顧客獲得を目指す

約30年の歴史を持つフルーツショップ兼喫茶店から独立して6年の洋菓子工房ベルジェ。新鮮な季節のフルーツを使ったケーキをはじめ、地元浅口市の日本酒や食材を使用した商品を開発・販売し、地域活性化に貢献している。県外のパティシエを招いて技術セミナーを開催し、スタッフの製菓技術の向上に努めている。また、作業台を低くしたり、小さめの運搬容器や作業運搬用機器を導入するなど、女性に配慮した職場づくりを実践。育児後の復職に対応するほか、男性の育児休暇も採用し、「おかやま子育て応援宣言」にも登録している。

その一方で土産物店・贈答品店からは価格競争の激化や製造効率の重視により、「こだわり商品や目新しい商品が少なく、客が飽きてきている」との声がある。来店客の年齢層が高くなり、洋菓子でも和風的なものが好まれるようになっている。同店では賞味期限が長く、ギフト利用がしやすい焼菓子に着目。新商品として「生チョコサブレ縁」の製造・販売を開始した。サブレの生地を生チョコを包んで焼き上げたもので、せんべいのような和風の趣がある。土産物店・贈答品店に提供するためには量産化が必要になることから、包餡機と包装機を導入した。



事業者の概要

代表者名 加賀 琢也
設立年月 昭和63年10月
所在地 〒719-0104 岡山県浅口市金光町占見新田335-23
TEL/FAX TEL. 0865-42-5276 FAX.0865-42-6553
URL <http://vergerasakuchi.jp>
従業員数 9人
業種 洋菓子製造・販売
事業計画名 和風の洋菓子ニーズに応えるせんべいパイの量産体制確立