



有限会社長崎屋

砂糖文化発祥の長崎にある菓子屋として、 伝統を受け継ぎ、地域の発展に貢献したい。

長崎は砂糖文化発祥の地。これまでも長崎の伝統的菓子を作り、主に地元の皆さまに和菓子をご提供させていただいていました。そして、新たな長崎らしいお菓子を考えた時、お客様の声もあって、長崎に8割を占めると言われる尻尾が曲がった「尾曲り猫」にたどり着きました。現在は、「長崎オマガリにゃまがし」、「長崎オマガリにやすてら」とシリーズ化し、東京からも問い合わせを頂戴するまでに成長しました。

近く、「長崎オマガリ」シリーズ第3弾を開発予定ですが、ご好評いただいている愛らしいキャラクターはそのままに、しかし、長崎の菓子屋として、砂糖文化を継承する伝統的な菓子作りは忘れずに、美味しさをお届けしたいと考えています。

代表取締役 井上 昌一

当社開発商品「長崎オマガリにゃまがし」の量産体制の整備による事業拡大

課 題	取 組	結 果
■大量生産への対応 ■細菌汚染の可能性の払拭	■自動餡練り機の導入 ■自動包餡機の導入 ■連続シール機の導入	■「長崎オマガリ」ブランドを確立し、若年層の顧客獲得に成功 ■作業効率の向上 ■売上 15%/年アップ

取組への経緯

「長崎オマガリにゃまがし」は、生産が追いつかないほどの人気ぶり。

長崎市新大工町商店街の中に店舗を構える和菓子専門店。以前から、顧客、知人、友人より「猫のお菓子が欲しい」、「可愛い手土産が欲しい」といった声が寄せられており、「長崎オマガリにゃまがし」という新商品を開発した。

第46回長崎県特産品新作展「奨励賞」、長崎スイーツコンテスト「長崎市長賞」を受賞したこのお菓子は反響もよく、従来の顧客である近隣の年配女性以外に、男性や若年層、県外者など客層が広がるとともに、売り上げも年間400万円近くとなり、年商の15%程度を占めるまでに至った。

しかしながら全て手作業で作るため、製品になるまでに時間がかかり、1日に製造できるのは10セット程度。作ってもすぐに売り切れる状況で、特に遠方から来店された顧客からはクレームの対象になることもあった。

また、製造工程が多い中での手作業は、万全を期していても細菌汚染のリスクが高くなるのも課題だった。

これら課題を解決し、量産体制を整えることで本商品が主力商品となることを期待した。



長崎の猫の8割を占めるといわれる、尻尾が曲がった『尾曲がり猫』をモチーフとした「長崎オマガリにゃまがし」

実施内容

生産工程を機械化し、量産体制を確立。衛生面でも安心できる商品へ。

「長崎オマガリにゃまがし」は、ジャム、白餡、練りきりの3層構造からなる。製造工程は「ジャム、白餡、練りきりをそれぞれ作る」、「ジャムを白餡で包み、それをさらに練りきりで包む」、「目、口、ひげ、耳をつける」、「包装をする」の4つ。

取 組

「目、口、ひげ、耳をつける」工程は細かい作業になるので手作業で行うとしても、それ以外に関しては機械化ができないかと、「自動餡練り機」、「自動包餡機」、「連続シール機」をそれぞれ導入し、作業時間の短縮と効率化を図り量産体制を築くとともに、衛生面でも安全安心な製品づくりを目指した。



導入した自動餡練り機。作業が自動化されたことで、職人が製品の製造に時間を使えるようになった

取組成果・波及効果

結 果

「長崎オマガリ」ブランドの確立で、若い客層も取り込めている。

「自動餡練り機」の導入で、餡10kgの練り作業時間が約25%短縮。「自動包餡機」、「連続シール機」に関しても、大幅な作業効率の向上が図られた。これまでの課題であった空気もれも確実に防げるようになる等、衛生面でも安全性が増し、安定した品質の商品を提供できている。

職人が他の仕事をできるようになったことで、現在は「長崎オマガリにゃまがし」の展開も行うなど、「長崎オマガリ」シリーズをブランド化。長崎の特産品であるカステラと、尾曲がり猫の愛らしさのコラボレーションが受け入れられ、20代～40代の客層もさらに増加。売上も毎年15%程度アップするなど順調な推移を見せている。



『尾曲がり猫』の焼印を押した長崎カステラ。1切れタイプ(焼印は4種類)と0.375斤の2種類

Company Information

有限会社長崎屋

☎ 095-822-0543 FAX.095-821-6482

<http://www.s-nagasakiya.com>

■所在地／〒850-0017 長崎県長崎市新大工町4-10

■代表者／代表取締役 井上 昌一

■設 立／昭和31年9月

■資本金／300万円

■業 種／菓子製造販売

■従業員／3名

