

規格外の熊本特産品を活用した 新たな土産菓子の試作開発

清正製菓 株式会社

試作開発＋設備投資

事業者の概要

企業名	清正製菓 株式会社	業種	菓子製造・販売
代表者名	代表取締役 松田 茂男	T E L	096-275-2300
設立	昭和57年7月	F A X	096-245-5602
住所	熊本市北区貢町537番地18	U R L	http://www.kiyomasaseika.jp/
資本金	5,000万円	E-mail	otoiawase@kiyomasaseika.jp
従業員数	28人	担当者名	松田 善夫

事業内容・経緯

当社はチーズケーキ専門店としてオープンし、現在は熊本城や加藤清正にちなんだ和菓子や洋菓子を製造・販売している。新商品を開発するにあたって、熊本は農業県であり様々な農産物に恵まれているという特徴を生かし、その特産物の中でも本来捨てられるしかなかった規格外および未利用農産物を使って、熊本の土産菓子へ活用できないか検討していた。その結果、カボチャやムラサキイモなど多種多様な熊本の農産物にフリーズドライ加工を行い粉末状にして、「色・味・香り」が楽しめる洋菓子バームクーヘンとして新たな熊本の代表銘菓として開発する方針を決定。それまで自社のバームクーヘン製造は昔ながらの回し焼きの製法で年輪型のものを製造していたが、キューブ型のものを製造するために、ものづくり補助金を活用して、バームクーヘンを製造するためのしほり機とオープン、そして温度調節と保温ができるミキサーを導入し、試作開発を行った。

事業の成果

新たな機械を用いて熊本の農産物を使ったバームクーヘンの試作を始めた当初から、生地の状態も良く、味も良いものができており、商品化に向けては色味の発色の調整などを行っている。今回導入した機械のうちミキサーは高熱の型をベルトに何度も流すという工程が可能な構造をしているのが特徴で、一度設定してしまえば、職人の熟練した技術がなくてもパート従業員でも同じ仕上がりになるというメリットがある。また、3種類の機械を導入したことにより、小ロットでもロスが少ない製造が可能となるほか、製造効率化による時間短縮や人員問題の解消と安定した品質の商品を大量生産することが可能となるなど、製造業務も大きく改善することができた。今後は機械数値設定の微調整を行い、誰が使っても同じ焼き上がりになるようマニュアル化を進めていきたい。

今後の展望

近年の洋菓子ブームの中、熊本の農産物を原料とした新たなバームクーヘンとして需要があると考えており、当社のコンセプトである「地元(熊本)や熊本城と絡んだお菓子を発信し続けること」を具体化する熊本を代表する土産菓子を目指し、商品化に取り組んでいく。熊本県内の主要な納品先ではあらかじめセットした価格帯のものを、全国の各取引先商社にはそれぞれが希望する価格帯でのセット販売、自社直営店ではセット販売に加えて、組み合わせ自由の個包装袋で陳列し、来店客に選ぶ楽しみを感じてもらえるような売り方を考えている。また、自社の通販サイトでも全国販売を行いたい。自社通販サイトは商社のパイヤーが全国の商品探しの際にもよく利用されており、新たな販路開拓につながることを期待される。



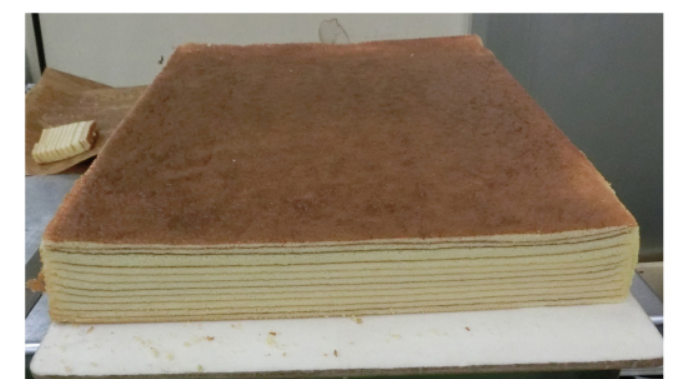
▲しほり機



▲オープン



▲ミキサー



▲導入した機械を使って試作したバームクーヘン