平成26年度 1次公募 ものづくり･商業･サービス革新補助金

革新的サービス
設備投資

玖珠産の米粉を100%使用した米の風味豊かな洋菓子の開発及び販売

お菓子の家 えいらく

概要

西日本随一とされる玖珠産米の100%米粉を使用した複数の商品を開発し、玖珠米粉シリーズとして製造・販売を実施していく。課題として米粉の特性を活かした商品開発には時間を要するので、新規設備導入による生産性向上を図る。



電熱オーブンが、米粉スイーツをしっとり焼き上げる



新導入のホットミックスミキサーは、人間の手のように生地を混ぜることが可能だ


米粉ならではの食感で人気の「くす こめかすてら」


食用インクでクッキーに絵や字を印刷する

企業情報

会 社 名 お菓子の家 えいらく
代 表 者 代表 永樂 昭八郎
所 在 地 〒879-4413 大分県玖珠郡玖珠町大字塚脇317-1
T E L 0973-72-0211
F A X 0973-72-0682
U R L http://eiraku.net

事業内容 菓子製造
創　　業 昭和4年
社 員 数 4名



背景・経緯

地元の食材を生かして玖珠らしい新スイーツを考案

伐株山をシンボルとする童話の里・玖珠町で３代にわたって菓子を作り続ける『えいらく』は、地元では知らない人がいないほど親しまれている老舗菓子店だ。初代は和菓子を作っていたが先代から和・洋の両方を作るようになり、人びとのライフスタイルの変化に対応しながら、その時代に求められる菓子を作り続けてきた。

三代目である現・店主も、地元の食材を使った玖珠らしい菓子を次々と考案しているが、そんな中でたどり着いたのが玖珠の米（米粉）を使ったスイーツだった。玖珠は西日本で唯一、全国食味ランキングで特A（最高ランク）に輝いたことがあるという、おいしい米が育つ町。だが実際には、その特徴を十分にPRできていないのが現状だ。そこで、玖珠の米のおいしさを発信するとともに、最近問題となっている小麦アレルギーの人にも安心して食べてもらえるグルテンフリーな菓子を作ろうと考えたという。

事業内容

これまでのノウハウが通用しない米粉でのスイーツ作り

一般的な菓子作りに使われるのは小麦粉。同じような粉に思えるが、小麦粉と米粉は、その性質が大きく違うという。まず、米粉にはグルテンがない。グルテンは生地に粘りを出したり膨張を助ける性質があるタンパク質なのだが、一方で小麦アレルギーの原因でもある。グルテンがないということは生地が固まらないということでもあるので、既存の設備では菓子にするのが難しい。そこで今回のものづくり補助金で、米粉加工用の電熱オーブンとミキサー、それにフードプリンターなどを導入した。

最初は既存のガスオーブンで米粉のロールケーキを試作したという店主。だが、ガスオーブンだと構造上どうしても乾燥焼きのような状態になるため、ロールケーキの表面にひび割れが発生した。さらにオーブン内が密閉できないため熱が逃げやすく、焼き上がりまでに長い時間がかかった。これらのことから、既存の設備では商品となるケーキが焼けないという結論になり、電熱オーブンの導入を決意したという。同時に、粉を混ぜ合わせる新しいホットミックスミキサーも導入し、米粉をしっとりと焼き上げるための設備を整えた。

まとめ

玖珠産の米粉を使った
新食感のスイーツで
ふるさとの魅力を
美味しく発信する。

成　果

レシピの見直しと新設備の導入でしっとりした食感を実現

導入した電熱オーブンは内部が密閉できる圧力釜のような仕組みのため、乾燥もせず、ロールケーキをしっとり・もっちり焼きあげることができた。内部には均一に電熱線が貼ってあるため効率良く熱を加えることができ、ガスオーブンに比べて３分ほど調理時間が短縮、生産性が20%向上したという。生地の膨らみも良好で、粉の配合を見直すことで10%の原価削減も実現できた。生地を混ぜるミキサーだが、これに関しても従来のミキサーとは異なり、人間の手と同じ動きをすることができる機種を導入。米粉の生地をよりていねいに混ぜることで、しっとりとキメ細かく焼きあがるようになったという。米粉のスイーツ作りでは、オーブンだけでなくミキサーの役割も大きいようだ。

これらの試作を重ねることで米粉を使った菓子の製造方法を確立し、現在はロールケーキやカステラ、クッキーシュークリーム、マドレーヌ、クッキーと５種類の米粉スイーツを商品化している。また、米粉のクッキーではダイレクトフードプリンターで玖珠町にちなんだイラストなどをプリントし、地元の魅力をアピールしている。

展　望

玖珠町の豊かさを伝えるために米粉スイーツができること

現在は５種類だが、もっと米粉を使ったスイーツを充実させていきたいと店主は話す。農業祭など各種イベントにも出店して米粉スイーツを広めているようで、とくに米粉のカステラは珍しさと独特のもっちりした食感から評判も上々のようだ。

童話の里・玖珠町に誕生した、あらたな名物スイーツ。本来「童話」と「お菓子」は、相性がいいものである。そのイメージを生かしながら、玖珠の米の質の高さを伝え、今後も地元の米づくりを盛り上げてほしいと願う。