平成26年度 2次公募 ものづくり・商業・サービス革新補助金

ものづくり技術 設備投資

品質・生産性向上、ならびに新製品生産のための、製餡設備、自動包餡機導入

株式会社 古川製菓

概要

製餡設備導入により高品質の餡を自社製餡し、最新自動包餡機にて、高品質の餡を用いた新製品の生産を行う。また、製造工程の自動化を図り、既存製品の品質・生産性向上を行う。


加熱の温度や時間を自動で管理できる蒸気式豆煮型釜


製餡プラントでは、小豆から皮を取り除く


餡と皮と具を一度に包める包あんロボット


水分を絞ってこし餡を仕上げる油圧圧搾機


導入した機械で作った人気商品「城山 月うさぎ」

企業情報

会社名	株式会社 古川製菓
代表者	代表取締役 古川 淳
所在地	〒876-0823 大分県佐伯市字新井樋脇9035番1
TEL	0972-22-0099
FAX	0972-22-0083
URL	https://www.tsukiusagi-saiki.com
事業内容	菓子製造
資本金	1,000万円
設立	昭和37年5月
社員数	9名



背景・経緯

“菓子作りは餡作り” 老舗菓子店が守り続ける伝統の餡

株式会社古川製菓は、明治から４代続く老舗の菓子店である。かつては市内中心部に店を構えていたが、平成17年に製菓工場があった現在の場所に店舗を移し、できたての菓子のおいしさをそのままお客様へ提供できる工場併設型店舗として、こだわりの菓子作りを充実させてきたという。

同社の大きな特徴のひとつが、和菓子の餡には自家製餡を使うということ。一般にはあまり知られていないが、製菓店で自家製餡を使っているところは少ないという。とくに、こし餡は、小豆を炊いたり皮を取ったりと作るのに時間と手間がかかるため、多くの菓子店が製餡会社から生餡を仕入れ、自社で仕上げているという。ちなみに現在では製餡会社が激減しており、県内でも数社しかないため、今後が心配される状況だ。

そんな中、同社では自家製餡を作り、こだわりの菓子を製造している。たしかに製餡会社から餡を仕入れれば、仕事は格段に楽になる。しかし自分たちで手作りした餡の方が、味や風味が良いのは当然だ。店ごとにいろいろな考え方はあるだろうが、同社は仕事の効率より、菓子の味わいを優先したのだ。

事業内容

機械を上手に取り入れながら 職人の負担を軽減

今回の補助金で同社が導入したのは、その自家製餡を作る機械と、餡を包む機械。餡作りでは蒸気式豆煮型釜・製餡プラント・油圧圧搾機の３台を購入して、作業の機械化を図る。

蒸気式豆煮型釜は小豆を煮る釜で、設定した温度や時間で小豆を煮てくれる。製餡プラントは、豆煮機で煮上げた小豆を潰して漉しながら小豆の皮などを取り除く機械で、皮を取り除いた中身は布袋に入れて油圧圧搾機にかけ、水分を絞り出していく。こし餡作りで重要な「煮る・漉す・絞る」の作業を３台の機械に任せることで、職人の負担を軽減しながら、店の看板であるこだわりの餡を作ることができるという。

もうひとつの餡を包む機械は、最新の包あんロボットを導入した。包餡機自体は以前から同社にもあったのだが、それは二重包餡の機械だった。二重とは、内側の餡と外側の皮という二重構造の饅頭や大福を作ることができる機械のことで、今回導入した機械は三重包餡が可能という高性能なものだ。三重なので、餡の中に栗などが入った饅頭が全自動で作れることになり、菓子作りの幅がさらに広がるという。

まとめ

職人の仕事にバランスよく機械を取り入れることで、効率的な菓子作りを実現。

成果

菓子作りの可能性を広げる 三重包餡式自動包餡機

蒸気式豆煮型釜・製餡プラント・油圧圧搾機の３台を導入したことで、これまで手間と時間がかかっていた、こし餡作りの作業が大幅に改善された。その結果、時間や労力に余力が生まれ、それを他の仕込みや仕上げなどに充てることで作業の効率化が図れた。これら３台の機械はチューブで連結されており、最初の釜に入れた小豆が機械の間を流れてゆくので、力仕事も大きく減った。

自動包餡機の効果はさらに大きい。これまでは包餡機（二重）でできた餅を一度切って中に具（栗など）を詰めていたが、三重包餡ができる自動包餡機に餡と皮と具をセットすれば、その作業が一度で完了するのだ。さらに皮も偏りなく均等に覆うことができ、生クリームやムースといった流動物まで包めるようになったという。この性能で１時間に何千個もの餡と具を包むことができるため、同社の作業効率は格段に上がったようだ。

展望

より多くの人に食べてもらえるよう 菓子作りと販売方法にも工夫を凝らす

今回の事業において、こだわりの自家製餡の製造と、その餡をさまざまな形で包む体制が整った。今後は自家製餡を行なっている数少ない製菓店として、付加価値のある安全でおいしい菓子作りを進めていきたいという。

さらに、地域の名産である佐伯のイチゴやマリンレモン、弥生のショウガなどを使った菓子の開発や、これまで商圏外だった遠方の人にも販売できるようにインターネット販売にも力を入れていくと、古川代表は話す。最新設備を導入して、さらに充実した作業環境を整えた同社が、これからどんな味を生み出すのか、今後が楽しみだ。