



mono^{ho}file

株式会社はこだて柳屋

事業計画名

北海道新幹線の開通に伴う土産用菓子の需要増加に対応するための高性能な菓子製造機械の導入事業



本店にて若杉社長と奥さま、4代目の隆之さん(右から)

製造機器の導入で、高性能かつ高効率な生産ラインを構築

販売拡大と商品開発への助走に



同社の主力商品、函館の銘菓
「ロマネスク函館」

2019年で創業70年を迎える「はこだて柳屋」。

とがったヒレにぎょろりとした目、10本の腕や吸盤までついて見た目はイカそっくり。

イカの街・函館で、本物の活イカと並ぶ人気の銘菓「いかようかん」で全国的に知られる老舗菓子店だ。

北海道新幹線開業を契機とした鉄路による国内観光客の増加、近年のインバウンド需要など
土産品市場の新たな商機に照準を合わせた商品戦略を強化。

本事業で新たに菓子製造機械を導入し、土産需要の増加に対応するとともに
北海道の素材を生かした新製品の開発に尽力している。



昭和 24 年創業の和・洋菓子の老舗店として市民に親しまれている

開発動機

2016年3月に北海道新幹線が開通したことにより、本州方面からの観光客が急増し、函館での土産需要が増加。特に、爆買いが影を潜める一方で、饅頭や餅などの半生菓子製品への需要がこれまで以上に高まりを見せていたが、大量生産のためには既存の設備の能力や人手では対応ができず、商品の受注が増加する一方、生産が追いつかない状況に陥っていた。同時に、土産品市場の新たな商機に照準を合わせ、北海道の素材を生かした新製品の開発も課題として挙げられ、それにも対応できる製造環境の整備が求められていた。

実施内容

半生菓子の増産に必要な製造機器を各種導入。製造工程のスタートからフィニッシュへの一貫した高性能かつ高効率な生産ラインの構築を目指した。具体的には、餡を蒸しながら練る最新型蒸練機、饅頭・餅菓子などを蒸す全自動蒸し器、大量の餅をつく自動餅つき機（落下式餅搗機）、製品を包装する全自動包装機の4機種を導入し、製造効率・精度・安全性・衛生面の向上とロスの軽減に努めるほか、包装形態の改善や北海道の素材を生かした新製品の開発、賞味期限が長くてもおいしいお菓子の開発に取り組んでいる。

事業成果

最新型蒸練機の導入により、作業時間が約25%短縮されたほか、経験と勘による微調整の作業が減少。技術者採用で熟練度基準を広げることが可能となった。全自動蒸し器の導入は、作業時間の約12%の短縮を実現したほか、大量生産及び食味の異なる多様な製品の製造を可能とした。自動餅つき機の導入は、作業時間の約16%の短縮と製品の均一性の向上を実現。生産効率の向上により大量受注にも対応できるようになった。さらに全自動包装機の導入は、大量生産と約8.8%の時間短縮、約2%のロスの軽減に貢献したほか、製品に適合した包み方が可能となり、消費期限を延ばすことにもつながった。本事業の機械導入により、輸出の第一条件である賞味期限180日以上についても解決され、今後の海外展開が目前となった。

Vision



高まる観光土産需要の中で 長く愛されるお菓子の商品開発を

代表取締役 若杉 充宏 氏

当社は来年70周年を迎える和・洋菓子店で、現在私で3代目です。社名の由来はことわざにもありますように、柳の枝はよくたわむので雪が積もっても、風が吹いても折れることがないことから「柳屋」となりました。

本事業で最新設備を導入と同時に函館市内12店舗で当社の製品を購入いただけるよう販路を充実。函館空港ビルデング(株)様との共同開発の道南産さつまいも「紅あずま」を使用した「函館いも羊羹」を発売したのをはじめ、主力商品「ロマネスク函館」の焼チーズ味を発売するなど商品開発にも力を入れられるようになりました。これからも長く愛されるお菓子を作っていきます。



平成 14 年第 24 回全国菓子大博覧会名誉総裁賞受賞の函館銘菓「いかようかん」ふるさと祭り東京「おみやげグランプリ」2019、各国審査員賞受賞

Company Data

株式会社はこだて柳屋

TEL.0138-42-0989 TEL.0138-42-0996
http://hakodate-yanagiya.com/

住 所 ● 函館市万代町3-13
代表者名 ● 代表取締役 若杉 充宏
資 本 金 ● 3,500万円
従業員数 ● 30人
設 立 ● 昭和24年8月
事業内容 ● 和・洋菓子製造販売