

酒田米菓株式会社

事業名

煎餅トップコーターライン設置による
チョコレート菓子の新商品製造販売

対象類型

ものづくり技術

事業類型

高度生産性 向上型／最新モデル



チョコレートコーティングと冷却機械



チョコレートの溶解用機械とテンパリング工程機

事業の背景・目的

「オランダせんべい」は、山形県庄内産のうるち米を使用した元祖うす焼きせんべいで、昭和37年の発売以来、当社の代表商品として年間2億枚生産販売している。平成27年に最上川沿いの本社・工場を「オランダせんべいFACTORY」として、工場見学やカフェ、お土産の直売所としてオープンするに伴い、直売所で販売するお土産商品の開発という目的があった。直売所での販売の背景の一つに、コンビニやスーパーでの商品販売では、数は出るが利益が取れないこと。また、スーパー等で新商品を販売する場合、登録から売上金回収までの期間が半年以上かかることもあり、商品の投資効率がよくないことがある。コンビニやスーパーで扱う商品とは違い、差別化ができ、商品単価が高く設定できるチョコレートを使った商品開発とそれに伴う機械の導入を図る。

事業内容

せんべいとチョコレートによる商品開発の課題となったのは、割れやすいせんべいを割れないようにしてチョコレートをコーティングするにはどうするかということであった。そのため、設備導入にあたり、導入前よりメーカーでテストを行い、導入機とメーカーを決めた。

導入したのは、チョコレートを溶かす溶解用機械、口どけをよくするテンパリング工程機械。チョコレートコーティング機械、冷却機械。包装する際にチョコが溶けない、割れないようにするチョコレート専用包装機。

商品開発時の目標の一つに石屋製菓の「白い恋人」があった。白い恋人はクッキーであるが、せんべいにしてお土産品として差別化を目指した。

業務内容

庄内平野は、米作りに最適な水・大地・気候に恵まれた環境で、古くから美味しい米どころで米菓を製造販売している。製造は「米と製法へのこだわり」素材の米の風味を生かすということを基本に、精米から出荷まで自社工場で一貫して生産している。また、重要な工程は職人の手によって手間をかけて仕上げ、安心して食せるふるさとの味を守りつづけている。



代表取締役社長 佐藤 栄司

代表者：佐藤 栄司
設立年：昭和41年10月
資本金：6,000万円
従業員：74名

住所 本社・工場：山形県酒田市両羽町2-24
鳥海山麓工場：酒田市北仁田字石田80
電話：0234-22-9541 FAX：0234-24-5239
URL：<https://www.sakatabeika.co.jp>
e-mail：ホームページお問合せより

直売所のお土産品として好評、チョコの口どけにこだわった秋からの季節商品 庄内産玄米100%で独特の食感とグルテンフリーで国内外へ展開



専用包装機



庄内産玄米にチョコレートをコーティングした「田園ショコラ#6(第6)」

事業の成果

お土産品として直売所での販売をメインにした商品開発を行い、当初は通年販売を狙っていた。しかし、チョコレートの口どけにこだわり、テンパリング機により限界まで口どけを良くしたことで、結果的には秋から春までの期間限定商品に切り替えることになった。そのことで、逆に季節感がでて、お土産品として付加価値が付きプラスになった。また、原料が庄内産玄米であるため、グルテンフリーを求める海外のバイヤーからの取引案件があった。クッキーとも違い、口の中に残らず、独特の食感が高齢者にも食べやすいと評価をいただいた。

商品は「田園ショコラ#6(第6)」として平成29年10月に試作し、平成30年から本格的に販売し好評である。田園はベートーベンの交響曲第6番へ長調より、6は東北6県を意味付けし、復興の願いも込めた。

今後の展望

直売所は現在、本社・工場と仙台・山形のエスパルの3箇所で開催している。チョコレート菓子にしてお土産品としたことで多少価格を高く設定しても売上げは確保できる。チョコレートをコーティングした商品で生産から包装まで一貫して自社工場で製造できるため、他社からのOEM受注もあり、今後もOEMの幅を広げていきたい。

また、素材の玄米へのこだわりが味への評価にもつながっており、お土産、ギフト品としての需要の拡大を目指していく。グルテンフリーであることも、海外展開に拍車がかかる要素であり、今後、海外向けの製造については温度管理の課題もあり、輸出についての検討を重ねて展開を行なっていく。他にもプリントせんべいなど、個人、法人向けの商品のPRと開発を目指していく。