

ものづくり技術

13

平成 27 年度
補助事業

こだわりのある自家製あんの増産を 目指す新設備の導入

課題 *Issue*

機械と作業環境が 風味や販売にも影響

これまで「職人の勘」に頼って、あんを製造していました。工程は火加減が難しく、焦がさないように神経を使います。しかも、高い湿気や温度の中で、熱くて重い鍋を扱うなどの手作業が多い重労働です。手間や時間がかかって作業効率が低下し、ガス・水道・電気などの光熱費も高くなっていました。それでも、一度にできる量は多くありませんでした。自家製あんが間に合わず製あん業者・組合から購入しているため、味にこだわったあんの製造に限界があり、あんを前面に出した商品展開ができていませんでした。また、人気が高い商品の欠品が少なくなく、顧客の要望に応えられていませんでした。

実施内容 *Measures*

こだわりの自家製あんの 効率的な再現を目指す

現状のあんの製造能力の強化が必要でした。そのため、煮豆機とあん練機の導入をしました。煮豆機は小豆のあんの材料や粒あんを煮上げるもので、あん練機は高品質なあんを練り上げるために使います。特に、ガスによる温度の微妙な管理を行える、「職人の技」の再現が可能な機種選択のポイントとなりました。導入した設備は従来に比べて機能がアップし、煮崩れしない、ふっくらとおいしい粒あんができます。福島ではあまり商品化されていない茶人さんに多用される大納言鹿の子、白手亡鹿の子などを手掛けられ、上生菓子の良さをアピールできます。

成果 *Results*

自家製あんの増産に成功し 見た目も味も目標以上に

新煮豆機は一度に大量の豆を仕込めるので、光熱費・人件費が大幅に削減されました。仕上がりも、つぶれず、ふっくらとした見栄えの良い仕上がりになったばかりか、理想的な煮あがりになりました。温度調整が容易で付き切りにならずに済み、他の作業を同時にできるようになりました。ボリュウム式およびタイマー付きガス調整のできるあん練機を導入し、焦がさずに練り上げられるので、風味を生かしたグレードの高いあんになりました。あん練機と煮豆機の導入により、こだわりのある高品質な自家製あんの増産体制が実現し、新しい商品開発、販売展開が可能になりました。

当社の事業内容

明治 32 年に初代仙五郎が創業し、地域で愛されてきた和菓子店。ゆべし饅頭で知られ、現店主で 6 代目です。先代は 18 歳の時 4 年間大阪に修行に行き、さらに家業として先代から直接伝統の和菓子作りを学び、以来、店の「味」を守り発展させてきました。定番商品から季節商品に至るまでその多くが支持され、いくつかの看板商品も持ちます。中でも初代の名を冠した仙五郎羊羹は、初代の仕事を今に伝える昔ながらの製法に学んだもので、第 23 回全国菓子博覧会栄誉金賞を受賞しています。店舗は製造と販売を行っている池の台店と、昔から本店といわれてきた販売のみを行う清水台店の 2 店舗です。

今後の展望 *Future outlook*

地域の顧客に向けて和菓子のおいしさをもっとアピールする

国内の和菓子の生産量は全体としてはほぼ横ばいで推移していると見られます。そもそも和菓子業界は従業員数が 10 人未満の事業所が 9 割近くを占めるという零細性の強い業界だと言われていますが、地域密着型の経営形態によって安定した業績を保っている理由とされています。確かに販売商品に生ものが多く、それぞれの規模に応じて地域固定客をつかんでもいます。とはいえこれからも幅広い年齢層にわたって、和菓子のファンづくりをすることは必要です。主婦層を中心に和菓子講習会を企画して、おいしい和菓子を食べる喜びを感じてもらい試みを考えています。また、直接対話等によって顧客の反応やニーズを収集して、新商品のブラッシュアップに生かすほか、地元食材を活用した新商品の開発を通じて、地域経済への貢献を続けていきます。



六代目 平田征行

会社概要 *Company introduction*

平田屋

〒963-8875 福島県郡山市池の台 14-17
TEL・FAX. 024-921-4194

●代表者 平田征行
●従業員 6 名

●設立 明治 35 年 5 月



平成
25
年度

平成
26
年度

平成
27
年度

平成
28
年度

平成
29
年度

平成
30
年度