

生産効率と商品開発力の向上、「春夏物」「秋冬物」といった“季節の変わり目商品”という新しい概念の焼菓子を製造し、収益性の向上を実現

事業計画名 菓子業界における新しい概念を取り入れた開発商品による販売展開

有限会社 マツヤ

「 取り組みの経緯 」

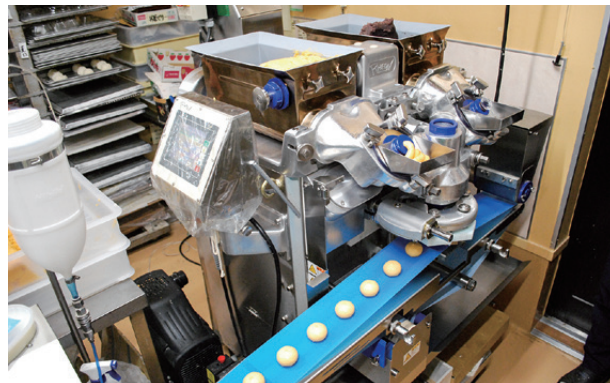
和菓子店「松屋菓子店」として1958（昭和33）年に創業。以来約60年、茨城県内でも有数の農業地帯である行方市に店舗を構え、地元産品を生かした和菓子作りを行い、お茶請けや贈答品等で親しまれてきた。2代目である松信吉洋代表取締役が洋菓子を学び、和洋菓子の総合販売店として、現在「菓心松屋」と、鉾田市に姉妹店「ラ・プロヴァンス」を展開する。中でも、「はんなまちーず」や「コルネ」等は、口コミにより人気を博す商品となっている。しかし、コンビニエンスストアやスーパー等の菓子販売の台頭により、町の洋菓子店や専門店が苦戦を強いられており、また後継者不足や原材料の高騰など、取り巻く状況は厳しいと言わざるを得ない。和洋菓子界では、春夏秋冬という四季に合わせた季節商品を展開するのが定石だが、新たな顧客創出を目指し、ここに、中間の季節「春夏の間」「秋冬の間」を加えた6期での菓子の創作を立案した。そこで、手軽に食べられる商品として人気の高い「マツヤのあんぱん焼」を中心に「菓心六彩シリーズ」と題して生産力向上と新たな季節商品の開発に着手した。

「 事業の具体的な内容及び効果 」

「マツヤのあんぱん焼」は、おつかい物や土産物に向けた和焼菓子で、原料によっては和菓子にも洋菓子にもなりうる、同社の強みを生かせる商品である。製造工程は、分量に切り分けて丸めた餡を生地で包み、形を整え、オーブンで焼くというもののだが、

適正のサイズで餡を丸めて包むという作業は熟練の技術を要する。熟練の職人であっても、繊細な作業のため時間を要していた。そこで、分量通りの餡を丸めて皮で包む工程を自動化する、包餡機を導入した。従業員一人当たり約6倍のスピードアップと、商品ロスの減少を実現した。

この包餡機は、熟練の職人でも困難な、2重に包んだ餡を皮で包む3重包餡が可能であるため、新たな商品「メロンぱん焼」を考案した。メロンジュレをミルク餡と皮で包み、さらにクッキー生地を被せて焼き上げる。茨城・鉾田の特産品であるメロンを生かしていること、また、和洋折衷の新しい焼き菓



自動包餡機。1分間に30個の製造が可能



乾燥剤も同時に封入できる自動包装機の導入で、さらなるスピードアップを実現した

事業概要

菓子業界において「春夏物」「秋冬物」といった“季節の変わり目商品”という新しい概念を取り入れ、生産効率性の高い焼菓子を中心とした商品群を充実させることで、商品ロスを減らし収益性の向上を図ると同時に、地域の新しい名産品としての地位確立を目指す。

有限会社 マツヤ

〒311-1704 行方市山田1296-2
TEL.0291-35-2646 FAX.0291-35-3331
http://kashin-matsuya.jp
資本金：500万円
従業員：32名

お菓子の専門店として、行方市に和菓子と洋菓子が並ぶ「菓心松屋」、鉾田市に洋菓子専門店「ラ・プロヴァンス」を展開。季節に合わせ、地元素材を生かした菓子を製造販売する。

子であると同時に、春と夏の中間である6～7月からの商品としてもメリットの高いものとなった。

短時間でロスなく大量の商品の製造が可能になることから、包餡機のスピードに対応した自動包装機を導入し、生産効率が大幅にアップした。

「 事業成果の活用・今後の取り組み 」

春夏秋冬に応じた商品ラインナップはどこにでもあるが、その隙間である季節の変わり目を狙った商品の開発は、オリジナリティを際立たせた。「地元」に根ざしたお菓子屋として、長くこの地でやってきました。季節ごとに新しい味を、また、お土産や手土産に喜ばれる多彩な和洋菓子を作ることで、地域の人に笑顔になってもらえる商品を作り続けていきたい」と松信社長。作業効率が上がったことで、従業員の新品開発にかかる時間が増えたことも大きい。そのことで、春の「あんぱん焼」の「いちごあん」「さくらあん」に加え、新たな秋冬商品として「かぼちゃあん」の商品化に至った。行方市はメロン、サツマイモなど特産品も多彩で、地元色を生かした新商品により、さらなるブランド化を進める。来店するたびに新しい発見がある期待に応え続ける商品



「メロンぱん焼」はメロンジュレ、ミルクあん、皮、クッキー生地という構造の3重包餡の商品。春夏商品として定番化、人気の一品となった

開発や、やりがいのある職場として雇用創出による地元の活性化も視野に入れている。



自動包餡機と自動包装機を使用した商品の数々。いすれも消費期限が14日間で、贈答品や手土産に向いている



行方市にあるモダンな「菓心松屋」店舗

松信 吉洋さん

有限会社マツヤ
代表取締役



新商品の開発に至る道のりは容易ではありませんでしたが、大幅な効率化と今後のさまざまな可能性が見え、導入に踏み切って良かったと考えています。これからも、お客様を笑顔にする菓子の開発に全力で取り組んでいきます。